LACUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile

la cucina in redazione

TAVOLE IN FESTA

PRANZO IN FAMIGLIA

NOBILI CROSTACEI

COTECHINO, RE DI CAPODANNO

DOLCI IN BIANCO E ROSSO

MELAGRANA PORTAFORTUNA

100

ALBERELLO di mini bignè ripieni di crema al limone



SUn grande N

Natale

essissible of tecnologia che arreda





Dolce Stil Novo

PATATA SELENELLA. SEGUITA PASSO PASSO.





La patata Selenella è un tesoro perché:

- prodotta con filiera tracciata e controllata rispettosa di suolo, acqua e ambiente 100% italiana e certificata
 garantita dal Consorzio fonte di selenio*

*Selenio 9 mcg/100g; 19% NRV/100g - NRV: Valori Nutritivi di Riferimento di un adulto medio



Selenella, un tesoro di patata.

on è tanto dolce e quella sofficità senza intralcio, burrosa, mi dà un piacere... con quella crostina che si inumidisce di zucchero a velo e diventa quasi cremosa...". Joëlle Néderlants vota il pandoro. Sono "pandoriste" convinte Sara Di Molfetta e le due Francesche, Samaden e Zanotti, mentre Laura Forti e Ambra Giovanoli, con l'arrivo della maturità, si stanno aprendo anche all'adulto panettone. Per Valentina Vercelli il re di Natale è il panettone, ce l'ha nel sangue, e al pandoro non ci pensa nemmeno. E così Virginia Rizzo, che è di Palermo e gli mette vicino una fettina il buccellato, la massiccia ciambella siciliana tutta fichi secchi, mandorle e noci... La gara in redazione è ancora in corso, Angela Odone non prende partito e li vorrebbe tutti e due, come me. Rita Orlandi sogna la massima eresia dolciaria, e cioè un pandoro con i canditi, mentre Elena Villa si butta sul panettone gastronomico, perché le piace solo il salato.

Che si gonfi in una cupola abbronzata o abbia una forma a stella, che sia di polpa bionda o impastato con uvetta e canditi, al centro della festa deve esserci un pane "del solstizio", alto, cresciuto verso il cielo. Natale ha origine in un rito astronomico, che celebrava la nuova vita del sole e il ritorno della luce dopo il buio dell'autunno. Ecco allora che i dolci puntano in su, un po' come alberelli, e sono pastosi di burro e uova, ricchi di zucchero (un tempo di miele), intarsiati di canditi, profumati di spezie. Superpani con ogni bendidio per augurare che l'anno che ricomincia sia prospero. Un pandoro casalingo vi aspetta a pag. 170: sfornatelo tra gli applausi e godetevi la sua fragranza così com'è oppure reinventatelo come abbiamo fatto a pag. 79.

Cercate la fortuna e la gioia del gusto nei piatti del pranzo a pag. 64: dai raviolini all'oca, ai bignè, in tutti c'è la sorpresa di una farcia che porta ricchezza, in tutti il calore dell'oro. Spaccate una melagrana: quel "ripieno" di chicchi serrati a meraviglia fece sognare gli antichi e intorno al frutto nacquero miti e simboli di fertilità e di rinascita. Nel servizio che gli abbiamo dedicato a pag. 80 dà guizzi dolci e asprigni al pesce e al risotto, e accresce i poteri di una torta magica... Il nostro augurio è che in questi giorni di festa ritroviate nel cibo, ma sarebbe più giusto dire nelle "vivande", come scriveva Piero Camporesi, "l'alfabeto muto e sotterraneo affidato ai sensi (il gusto e l'olfatto) che conducono nel profondo, all'anima odorosa delle cose". Da bambina mi piaceva contemplare le palline di vetro esilissimo dell'albero di Natale, era un abete vero e profumava; tra le mie preferite ce n'era una d'oro con un piccolo cratere che sprofondava verso il centro: aveva il colore dei chicchi di melagrana e mi incantavo a guardarlo,

come in cerca di un non so che fissato lì in fondo.

mbittoria dalla cia

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

La torta di pandoro con panna e lamponi che trovate a pag. 79.

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento

è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video. contenuti aggiuntivi e cercare tra migliaia di ricette! Su www.lacucinaitaliana.it



......

siamo



SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet e smartphone puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

e in più

^Pacciamo

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA

è a Milano in via San Nicolao 7, angolo piazza Cadorna. Non perderti i nostri corsi di cucina, pasticceria, per bambini e anche in lingua inglese. Segui i nostri eventi in tutta Italia e se hai un'azienda richiedi i nostri servizi: team building e gare in cucina. Direttore: Emanuele Gnemmi www.scuola.lacucinaitaliana.it



Per scrivere alla redazione: cucina@lacucinaitaliana.it Piazza Castello 27, 20121 Milano

QUALITY IS OUR BUSINESS

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali. Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da quasi 90 anni la guida più autorevole nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa. Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 12 - Dicembre 2016 - Anno 879

Direttore Responsabile MARIA VITTORIA DALLA CIA

Editorial Advisor Contributing Editor

FIAMMETTA FADDA

Redazione

ACIDENTI (redattore esperto) - Iforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI - stieni@lacucinaitaliana.it
VALENTINA VERCELLI - vvercelli@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico RITA ORLANDI (capo ufficio grafico) SARA BORNEY SARA DI MOLFETTA
FRANCESCA SAMADEN (speciali e supporti pubbliredazionali)

Progetto grafico GIUSEPPE PINI **Photo Editor** FLENA VILLA

Cucina sperimentale JOËLLE NÉDERLANTS

StylingBEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione

VIRGINIA RIZZO - cucina@lacucinaitaliana.it

Chef TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, ISA MAZZOCCHI, DAVIDE NOVATI, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, ANGELO PRINCIPE,

ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA

ALESSANDRO PROCOPIO, GIOVANNI ROTA

Hanno collaborato

RICCARDO BIANCHI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, ANNA CASIRAGHI, MANUELA CERVETTI, SAMUEL COGLIATI,
SAMANTA CORNAVIERA, NICOLETTA DEL BUONO, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, CRISTINA FABBRI,
AMBRA GIOVANOLI, GIANLUCA LADU, SIMONA PARINI, VANESSA PISK, CRISTINA PORETTI, LETIZIA RUBIO, SARA SALVATORE, MANUELA SORESSI, CARLO SPINELLI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIULIA UBALDI COSSUTTA, GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE), PAOLO VIZZARI

Per le foto

AG. 123RF, AG. CLICKALPS, AG. GETTY IMAGES, AG. PHOTO MOVIE, AG. PHOTOFVG, AG. SIME,

ALESSANDRO DI GREGORIO, MATTEO IMBRIANI, RICCARDO LETTIERI, MARCELLO MICAI, JESSICA MORELLI,

FREDDY PLANINSCHEK, BEATRICE PRADA, SABRINA ROSSI, SEBASTIANO ROSSI, MONICA VINELLA

Direttore Editoriale FRANCA SO77ANI

Divisione LA CUCINA ITALIANA VANITY FAIR Direttore PAOLA CASTELLI

Advertising Manager FEDERICA METTICA

Direttore Vendite GIANCARLO ROPA

Digital Advertising: CARLO CARRETTONI Responsabile Centri Media
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. Beauty: MARCO RAVASI Direttore.

Indi Mercati: MARCO TOSETTI Responsabile Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta: MATTIA MONDANI Area Manager
Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Emila Romagna, Marche LORIS VARO Area Manager.

Toscana, Umbria, Lazio e Sud Italia: ANTONELLA BASILE Area Manager.

Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN
New York: ALESSANDRO CREMONA. Barcellona: SILVIA FAURÒ. MOARON.
Digital Marketing: MANUELA MUZZA. Social Media: ROBERTA CIANETTI

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Presidente e Amministratore Delegato Gianpaolo Grandi Direttore Generale Fedele Usai Vicedirettore Generale Domenico Nocco

Vice Presidente Giuseppe Mondani, Direttore Digital Marco Formento
Direttore Centrale Consumer Marketing & Audience Development Massimo Monzio Compagnoni
Direttore Business Development Roberta La Selva, Direttore Comunicazione Laura Piva Direttore Circulation Alberto Cavara Direttore di Produzione Bruno Morona, Direttore Risorse Umane Cristina Lippi Direttore Amministrativo Ornella Paini, Controller Luca Roldi, Direttore Prodotti Digitali Barbara Corti

Direttore Creativo CN Studio Cristina Baccelli, Direttore Branded Content Raffaella Buda Sede: 20121 Milano, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - fax 028055716. Padova, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambeccari, tel. 0512750147 - fax 051222099 - Firenze, via Jacopo Nardi 6, tel 0552638789 - fax 0552009540. Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - 4x0 68079249. Parigi, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. New York, 125 Park avenue suite 2511 - New York NY 10017 - tel. 212-3808236 - fax 212-7867572. Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3° 1a - 08007 Barcelona tel. 0034933160161 - fax 0034933427041. Monaco di Baviera, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. Istanbul, Yenimahalle Tayyareci Fethi Sok. 28/7 Bakırkoy - 34142 Istanbul - Turkey - Cell: 0090-532-2614343 - email: arin@condenast.it

HOME

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.











BUONE

FESTE DA

tescoma.

tescoma. la passione in cucina.

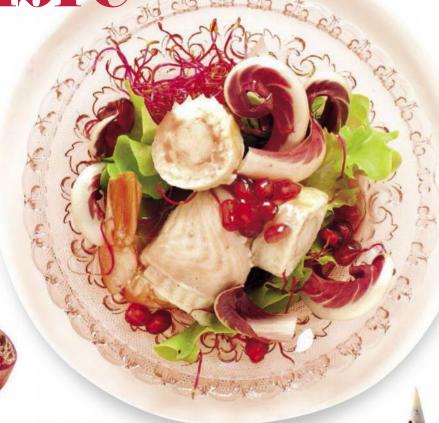
Dicembre

SOMMARIO

PAGINA

Girelle di sogliola e gamberi. Questa e tante altre ricette con la melagrana, frutto invernale simbolo di prosperità





IDEE

Corsi di cucina

10 La nostra Scuola

In agenda

16 Dove andare

Di stagione

18 Giusti adesso

Con noi

20 Un olio a pois...

Storie di gusto

24 5 artigiani del cibo

Indirizzi golosi

28 Assaggi sott'occhio

Idee regalo

Desideri sotto l'albero

Fatto in casa

Gelatine di frutta

Nel bicchiere

110 Piaceri spumeggianti

192 Leggere con gusto

Iniziative speciali

194 Gioca e vinci splendidi premi

SUGGESTIONI

Nuovi spunti

58 Tartine verticali

Su di giri

60 The Unforgettables

Festa in famiglia

64 La magia del pranzo di Natale

Menu veloce

76 Successo sicuro in 90'

Buoni prodotti

Melagrana, preziosi chicchi

Prelibati crostacei

Duri dal cuore tenero

Una speciale dolcezza

94 In bianco e rosso

Gran finale

Cotechino, re di Capodanno

In viaggio

104 Cadore, specchio dei monti

RICETTE

Le ricette di tutti i giorni

40 Presto e bene

Vocazione gourmet

50 È arrivato Babbo Bencetti!

Super pop

52 I cardi secondo Davide Oldani

Alta cucina facile

Uovo in raviolo

Il ricettario Antipasti

128 Primi

116

- 138 Pesci
- 150 Verdure
- 160 Carni e uova
- 170 Dolci

I piatti della domenica

Crostini ai carciofi con mimosa

Storione, zucca e verza croccante

Cheesecake al panettone

leri e oggi

184 Verdure da principe



GUIDE

- I menu di dicembre
- 188 L'indice dello chef
- 198 Indirizzi
- 200 Indice generale
- 208 Prossimamente



Disembre 2016





Il perlage delicato e persistente, il carattere fresco e fruttato, lo stemma di famiglia impresso sulla bottiglia: il Prosecco Valdobbiadene Superiore Santa Margherita, in versione Extra Dry e Brut sempre rigorosamente DOCG, rende una serata unica ancora più speciale. Perché nella vita l'etichetta va rispettata, ma ogni tanto è bello concedersi le bollicine giuste.

Santa Margherita

I menu di dicembre

SEI PROPOSTE **SCELTE** TRA LE NOSTRE RICETTE

l Pesce per la Vigilia

- - **89. ARAGOSTA**, PORCINI E CARCIOFI
 - 136. TORTELLI DI PESCE IN BRODO DORATO
 - 144. SALMONE AL LATTE CON GIARDINIERA
 - **79. TORTA DI**PANDORO
 CON PANNA
 E LAMPONI

2 Sfizi di Capodanno

- **86. APERITIVO** AL SAMBUCO E PROSECCO
- **58. TARTINE DI PANE AI CEREALI** CON SALMONE,
 MANGO, BURRO SALATO
- 99. SPIEDINI DI FRITTELLE CON TOMINI
- **124. MINI BURGER CON SALSA TONNATA** E CAPPERI FRITTI
- 99. TERRINA CREMOSA CON INSALATA DI MELE E SEDANO

Robusto 3

CON MIMOSA

127. CROSTINI

AI CARCIOFI

132. TROFIE ALLE CASTAGNE

CON RAGÙ RUSTICO DI MANZO E UVA

164. FAGIANO ARROSTO, GRATIN
DI ZUCCA E INDIVIA BRASATA

43. CANNOLO DI PANETTONE CON LA CREMA

4 Festa vegetariana

- **158. CARPACCIO** DI RAMOLACCIO
- 129. GNOCCHI RIPIENI DI TARTUFO AL BURRO

162. TUORLO CREMOSO

SU FRITTATINA DI CAVOLO NERO

174. CRUMBLE DI MELE F NOCI

E NOCI PECAN



Gourmet

- **62. COCKTAIL CHAMPAGNE**
- **118. CARCIOFI RIPIENI**DI TACCHINO CON TARTUFO E MARSALA
- **54. UOVO** IN RAVIOLO

92. INSALATA DI SCAMPI, MELA E AVOCADO CON VINAIGRETTE

180. SEMIFREDDO

AL TORRONE





LA NOSTRA QUALITA FA STORIA

Fondata nel 1858 a Torino, Baratti & Milano fa parte della storia dolciaria italiana. L'alta qualità dei suoi prodotti ottenne fin dalle origini importanti riconoscimenti, tanto da potersi fregiare dello stemma Sabaudo quale "fornitrice della Casa Reale". Dopo oltre 150 anni è tra le firme italiane più prestigiose nel mondo del cioccolato e della confetteria, le sue creazioni sono raffinatezze esclusive, ricercate e amate.



La nostra Scuola

PRANZI IMPORTANTI, GOLOSITÀ, REGALI E DECORI... **DIVERTITEVI** CON NOI E PREPARATEVI AI GIORNI PIÙ GIOIOSI DELL'ANNO

DOLCISSIME FESTE

ricette della nostra tradizione, da Nord a Sud, dalla gubana friulana alla veneziana farcita con crema e frutta secca, alla pastiera napoletana. Concedendosi anche un'incursione tentatrice oltralpe con il tronchetto natalizio.

Da sabato 3 dicembre

MENU DI NATALE

Torna il nostro storico, immancabile appuntamento: un incontro di tre ore per prepararsi ai pranzi più attesi dell'anno. Scoprite quest'anno il menu con ricette di **pesce** per la Vigilia e quello con i grandi tagli di carne per il 25 e per tutti gli altri momenti speciali di questo periodo.

Da venerdì 2 dicembre

PER I BRINDISI **DEGLI AUGURI**

Per i momenti più conviviali finger food e tante altre idee stuzzicanti in una lezione dedicata al buffet e all'aperitivo, e incentrata sui migliori ingredienti e sulle tecniche per valorizzarli.

Da venerdì 2 dicembre

UN CORSO DI CUCINA SOTTO L'ALBERO

Sorprendete con un'emozione nuova chi vi sta vicino scegliendo un buono regalo tra i tanti corsi di cucina proposti dalla nostra Scuola. Originale, utile e "aperto", per lasciare decidere al fortunato destinatario il corso preferito.



Dicembre 2016

BISCOTTI E NASTRI

Nuove idee per addobbare l'abete e per preparare friabili piccole strenne, che faranno contenti golosi grandi e piccoli. Venite a divertirvi con noi e gustate in anticipo la magia natalizia. Da mercoledì 30 novembre



"Still like" Cibo da ammirare

Una mostra con le immagini avveniristiche del fotografo Arturo Delle Donne, collaboratore della nostra Scuola. Si visita solo su appuntamento, telefonando o inviando una e-mail.

Info e contatti



La Scuola de La Cucina Italiana è in p.le Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano scuola@lacucinaitaliana.it tel. 0249748004

scuola.lacucinaitaliana.it

Seguici su: 🗲 🦫







Perchè la tua storia è una favola da raccontare...

Storie in Tavola.

Per chi desidera un Natale di dolci pensieri e sorrisi sinceri. Impasta con passione e inforna la tua storia!

TROLLBEADS è un'icona mondiale del design di gioielli. Elementi di raffinata oreficeria realizzati da artisti di fama internazionale e lavorati a mano utilizzando materiali delle migliori qualità: argento, oro, vetro e pietre preziose. Gioielli potenzialmente infiniti, ognuno con una storia ricca di significato. Dai voce alla tua creatività, diventa il designer del tuo gioiello! Scopri la Collezione completa sul sito www.trollbeads.com



LA CUCINA ITALIANA



Partecipa al concorso natalizio Golden Ticket:

gioca con la modalità Instant Win sul nostro sito e scopri subito se hai vinto. In più, con questo numero di Natale, puoi partecipare anche all'estrazione finale dei superpremi.

Per saperne di più leggi le modalità di partecipazione e guarda i premi a pag. 194

MIELE

UN APPUNTAMENTO MENSILE SPIEGA COME TRASFORMARE UN INGREDIENTE INUSUALE IN UN PIATTO D'AUTORE



COTTURA SOTTO CONTROLLO

Con i forni Miele dotati di sonda termometrica Wireless, cuocere alla perfezione carne e pesce diventa semplicissimo. Basta impostare la temperatura che si desidera raggiungere al cuore, infornare e non pensarci più. Al resto ci pensa la sonda. Il forno avvisa in automatico quando è ora di sfornare. Così non sarà più necessario controllare di continuo l'alimento, né temere che possa stracuocere all'interno, perdendo di succulenza. La cottura diventa sempre più precisa e, specialmente per la carne rossa e la selvaggina, è fondamentale poterne verificare l'avanzamento per non rovinare il risultato finale.



Con il termine selvaggina si indica l'insieme degli animali da penna o da pelo, appartenenti a razze selvatiche; fra gli esemplari più apprezzati ci sono quelli da pelo, come cervo, cinghiale e lepre. Lo chef Norbert Niederkofler e l'azienda Miele ci spiegano che ogni specie ha una specifica stagionalità e non è semplice reperire tagli di carne freschi; per questo suggeriscono di acquistare la selvaggina anche surgelata, farla scongelare lentamente in frigorifero e valorizzarla al meglio con la cottura. Un tempo abbondante nei banchetti, il cervo è oggi poco presente sulle nostre tavole. In Italia si trova soprattutto nelle regioni centrali, nella zona alpina lombarda e in Sardegna, dove si può acquistare qualche taglio fresco. Gli esemplari adulti hanno carne adatta soltanto ad essere stufata, dopo una lunga marinatura, mentre i più giovani, di massimo un anno, hanno polpa tenera da gustare al sangue, arrostita in forno o in padella. Il sapore è dolciastro e fruttato e la consistenza simile a quella della carne rossa, rispetto alla quale vanta, però, un minor contenuto di grassi. L'abbinamento migliore è con prugne, mandarini, mele, pere, castagne e verdure amarognole. Dalla polpa magra e ricca di proteine, il cinghiale ha un sapore a metà fra quello intenso di selvaggina e quello di suino. È presente nelle regioni centrali, in Sardegna ma anche in molte regioni del Nord, dove si trovano tagli freschi o insaccati. I cinghiali giovani hanno polpa tenera, da cucinare arrosto e accompagnare a salse saporite o composte di mirtilli e di ribes; gli adulti hanno un gusto più carico ma carni dure che richiedono sia una marinatura, sia una lunga cottura in umido con verdure e spezie. La specie più consumata tra la selvaggina da pelo è la lepre. Diffusa in quasi tutta Italia, la sua carne si trova nei negozi specializzati, fresca o surgelata. I tagli degli esemplari giovanissimi, come ad esempio la sella, sono ideali da cucinare arrosto anche senza marinatura; le lepri fino all'anno di età sono buone da preparare in salmì e in civet; le più adulte, invece, sono ricche di tessuto connettivo e vanno bene per terrine e patè. La carne di lepre è magrissima, poco calorica e fonte di proteine.



Sella di cervo, crema di castagne e indivia belga arrostita

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 litro di latte - 500 g 1 sella di cervo sgrassata - 200 g castagne fresche - 90 g burro di montagna 2 cespi di indivia belga - 1 spicchio di aglio - 1 scalogno - timo - sale - sale Maldon - pepe

Incidete le castagne con un taglietto sul lato piatto, poi cuocetele nel forno a vapore Miele a 100°C per 20'.

Rosolate la sella di cervo in padella con 50 g di burro, l'aglio sbucciato e qualche rametto di timo, a fuoco vivace, per 1' per lato, poi trasferitela con il suo condimento in una teglia, inserite nella carne la sonda termometrica e infornatela nel forno Miele a 150°C, finché la temperatura raggiunta al cuore non arriverà a 50°C.

Sfornate le castagne, avvolgetele in un canovaccio bagnato e lasciatele così affinché la buccia inizi a staccarsi da sola.
Pulite l'indivia, tagliate ogni cespo a metà per il lungo e cuoceteli nel forno a vapore Miele con il programma automatico "indivia belga". In alternativa cuocere nel forno a vapore 4' a 100°C.

Sbucciate le castagne e rosolatele in padella sul piano induzione Miele con lo scalogno tritato e 20 g di burro per 1-2' impostando il primo livello di cottura della funzione *Temp Control*. Passare sulla funzione sobbollire, unire nella padella il latte e lasciar cuocere per 15-20'.

Togliete l'indivia dal forno a vapore e rosolatela

Chef Norbert Niederkofler Restaurant St. Hubertus** San Cassiano in Badia Dolomites

in padella, sul lato piatto, con 20 g di burro e un pizzico di sale e di pepe, a fuoco vivo per 2'; nel frattempo sfornate la carne di cervo e lasciatela riposare per una decina di minuti.

Frullate le castagne con il latte di cottura, aggiustando di sale e di pepe.

Tagliate la sella in rocchetti spessi un paio

Tagliate la sella in rocchetti spessi un paio di centimetri.

Distribuite la crema di castagne nei piatti, accomodatevi sopra l'indivia e i rocchetti di cervo, salandoli con un pizzico di sale Maldon. Servite subito.



Sara un mese movimentato negli eleganti concept store dell'azienda tedesca: Miele gallery Milano, Miele Center Torino e Miele Experience Center Bolzano, ultimo nato della famiglia. Infatti a partire da fine novembre e per tutto il mese di dicembre, durante alcune fasce orarie nei fine settimana, le cucine attive dei tre spazi prenderanno vita accogliendo gli ospiti nel suggestivo mondo della cottura Miele. Un'esperienza coinvolgente che vede protagonisti i forni tradizionali e combinati e offre la possibilità di osservarne la tecnologia, le prestazioni e soprattutto assaggiare le delizie dolci e salate

sfornate per l'occasione. Un momento prezioso per toccare con mano la qualità dei prodotti e dei suoi risultati! Ai partecipanti verrà, inoltre, rilasciata una cartolina con due golose ricette natalizie.

Questa, però, non è l'unica sorpresa in previsione del Natale.

Negli showroom Miele, infatti, proseguono anche nel mese di dicembre i corsi "Sweet Christmas", per imparare a preparare e decorare fantastici biscotti da regalare agli amici o appendere all'albero.





in agenda Dove andare

IN ALTO ADIGE PER I MERCATINI DELL'AVVENTO. A MODENA CON MASSIMO BOTTURA E LO ZAMPONE. A MILANO PER GUSTARE I SAPORI DEL MONDO

A CURA DI LETIZIA RUBIO



Un panificio, un'antica sala dove delibare drink creati con specialità birrarie uniche, la Sala Sixtus e la Bräustüberl, storici ristoranti con in menu i classici della cucina altoatesina, e poi, idilliache, le minibaite per coniugare cibi di strada alla sudtirolese e birre squisite: è la Foresta Natalizia made in Birra FORST, un villaggio di fiaba negli spazi della storica birreria alle porte di Merano, attrazione imperdibile delle Festività, anche perché è legata a un progetto charity che raccoglie fondi per l'onlus "L'Alto Adige aiuta". www.forestanatalizia.it

17-18

TUTTA ITALIA NATALE OGGI...

Per definizione il Natale è il momento della bontà. **Telethon**, la fondazione che sostiene la ricerca sulle malattie genetiche rare, ci dà un ottimo spunto in tal senso proponendo in 3000 piazze d'Italia i suoi cuori di cioccolato al latte o fondente, doni solidali i cui proventi sono destinati alla ricerca e alla cura. www.telethon.it





MODENA FESTA DEL CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO IGP

Si inizia l'8 alla Fiera di Modena, il 9 si va al Teatro Comunale per una serata con Andrea Barbi, showman, e lo zelighiano Paolo Migone; il 10 in piazza Roma ecco Gianni Di Lella, campione del mondo di pizza, e Massimo Bottura che giudica le creazioni a base di zampone e cotechino degli alunni delle scuole alberghiere d'Italia. L'11 tutti a Castelnuovo per il Superzampone. www.modenaigp.it

MILANO L'ARTIGIANO IN FIERA | DICEMBRE

3-11

Sono oltre 3000 produttori indipendenti: arrivano dai cinque continenti per prendere parte alla maggiore rassegna artigianale mondiale organizzata a Rho da Fiera Milano. Coprono ogni area merceologica: quelli del cibo sono moltissimi e raccontano sapori, gusti e specialità di 115 paesi insieme ai ristoranti etnici disseminati sui 310.000 metri quadrati espositivi. artigianoinfiera.it



11 DICEMBRE-2 APRILE

ALTA BADIA (BZ)
SCIARE CON GUSTO
Sulle piste di sci: cuochi
di grido, ciascuno abbinato
a un rifugio, creano superpiatti
da innaffiare con i vini della
regione. www.altabadia.org



8-11 DICEMBRE MODICA (RG) **CHOCOMODICA**

Irrinunciabile appuntamento per i cultori del "cibo degli dei". Con convegni, degustazioni e molto altro.

3-4 DICEMBRE

NAPOLI **RE PANETTONE** a kermesse dei migliori panettoni artigianali creati dai pasticcieri di tutta Italia.

2-11 DICEMBRE

SESTRI LEVANTE (GE)
PANE E OLIO
Rassegna che valorizza
l'extravergine ligure Dop.
Molte le iniziative collaterali.

FINO ALL'11 DICEMBRE

LUCCA - **IL DESCO** Un viaggio nei sapori lu il prosciutto bazzone, il biroldo, il farro, il pane di patate, i formaggi, l'olio, i vini, le birre... www.ildesco.eu



10 DICEMBRE



Giusti adesso

UN AGRUME ESOTICO, SEMI SCROCCHIARELLI, UN CROSTACEO TANTO BRUTTO **OUANTO BUONO E UN VOLATILE SONTUOSO**



SEMI DI ZUCCA

Di solito si eliminano insieme agli scarti della zucca, ma è un vero peccato, ricchi come sono di magnesio, "grassi vegetali" e sostanze antiossidanti: essiccati, tostati in forno, sbucciati e conditi con un pizzico di sale, sono una vera delizia. Si possono acquistare anche già pronti nei supermercati e nei negozi bio.



GRANSEOLA

Da metà dicembre a fine febbraio questi grossi granchi sono più pieni e saporiti. La polpa è dolce e delicata, ma estrarla da carapace e zampette richiede pazienza e perizia. Sono valorizzati da ricette semplici: la più tradizionale, tipica della laguna veneta, prevede di servire il crostaceo nel suo guscio, condito con olio, sale, limone e pepe.

Ripiena, è una scenografica ricetta delle feste che, in alcune zone del Nord Italia, sostituisce il cappone e il tacchino. La carne è di colore scuro e ha una succulenta grassezza che si abbina bene a salse acidule. Fanno parte dei classici natalizi anche altri prodotti derivati dall'oca, come il foie gras e i prosciutti e salami della tradizione culinaria ebraica. È uno degli ingredienti della ricetta a pagina 70.



L'olio extravergine di oliva, adesso fresco di spremitura, è al vertice della sua personalità. Intensità e sapore variano a seconda delle cultivar e della regione di produzione: l'Italia, con le sue oltre 500 varietà di olive, è prima nel mondo per qualità e seconda per produzione, dopo la Spagna.



Sanguinaccio

Dal boudin valdostano (sopra) al sangiari calabrese, passando per il biroldo toscano: la tradizione degli insaccati a base di sangue, mescolato con carne suina e altri ingredienti, affonda le radici nella cultura contadina, secondo cui "del maiale non si butta via niente". Si mangiano crudi o cotti, spesso accompagnati da polenta.



Pastinaca

È il suo nome corretto, ma tutti la chiamano "carota bianca". Questa radice, di profumo simile a quello del sedano e di sapore dolce, è ricca di vitamine e sali minerali. Si mangia bollita, cotta in forno o saltata in padella.

È il momento di

ARANCE KIWI **MANDARINI** MELE **PERE BROCCOLI**

CARCIOFI CAVOLINI **DI BRUXELLES FINOCCHI PATATE PORRI**

BERE RESPONSABILMENTE









"Ho provato
a lavorare le nostre
olive con processi
insoliti. Così,
da saporite e intense,
le ho rese delicate
ed eteree"

Savino Muraglia, managing director di Frantoio Muraglia

Bontà vestita di nuovo

Prendete un ottimo olio extravergine, ossia ottenuto da olive di qualità lavorate ad arte, e dategli un abito adeguato, che unisca artigianalità e tradizione: otterrete un prodotto che incarna tutto il gusto, estetico e gastronomico, dell'Italia. E avrete anche ripercorso la storia del Frantoio Muraglia e del suo olio che, da Andria, viene spedito in 45 paesi all'interno di inconfondibili orci di terracotta fatti a mano. Impossibile non notarli da Harrods a Londra, ai Magazzini Gum di Mosca, da Shinsegae a Seul, da Dean & DeLuca a New York o, anche in versione mignon, sui tavoli di ristoranti stellati, come Angelo Sabatelli a Monopoli o Il Pellicano a Porto Ercole. Mica male per un extravergine che, solo una decina di anni fa, era venduto a grossisti e finiva miscelato con altri oli in bottiglie anonime. Uno smacco per un prodotto eccellente, per una famiglia appassionata e competente e, soprattutto, per il giovane Savino Muraglia, il "piccolo" di casa. Al punto da fargli decidere, neppure trentenne, di lasciare una promettente carriera nella finanza per impegnarsi nell'azienda e cambiarne il corso. Come? Mettendoci il nome e la faccia, e portando l'olio nei negozi gourmet di tutto il mondo.

Ma bisognava farsi notare. "Sono partito dalla mia passione per la ceramica pugliese e ho pensato che sarebbe stata il vestito giusto per il nostro extravergine", spiega Savino Muraglia. "E ho fatto centro: quando ci siamo presentati nelle grandi fiere internazionali, in mezzo a decine di concorrenti, siamo riusciti ad attrarre l'attenzione delle principali catene distributive mondiali. Oggi, otto anni dopo, realizziamo il 60% del nostro fatturato all'estero. E continuiamo a creare delle novità, come l'olio biologico, appena presentato".

Ma dietro il "vestito" che cosa c'è?

Un prodotto di alta qualità, che nasce dalla cultura olearia pugliese e dall'esperienza di una famiglia che ha una storia di tradizione alle spalle. Ne faccio un punto d'orgoglio e penso che per i consumatori sia una importante garanzia. Quello che mi sta a cuore è fare cultura sull'olio e spiegare come utilizzarlo a tavola e in cucina. Non vorrei mai che l'extravergine diventasse un condimento banale, sempre uguale a se stesso, come succede dove si fanno i grandi numeri.

Disembre 2016

Tupperware®



_

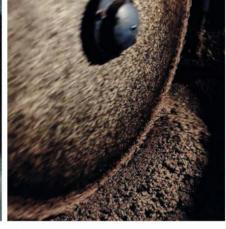
E invece l'olio com'è?

È un universo di profumi, di aromi e di sapori, e ogni oliva è unica. E poi c'è ampio spazio per la sperimentazione: ho impiegato tre anni per mettere a punto "Fumo", un extravergine affumicato a freddo con legno di faggio biologico; è un olio speciale, con una sfumatura che riporta al sentore di brace. Mi sta dando grandi soddisfazioni e ha già vinto due premi internazionali riservati ai prodotti alimentari più innovativi.

Come si riconosce un buon olio?

Innanzitutto dall'origine 100% italiana. Non lo dico per campanilismo. Anche in alcuni paesi esteri, come la Spagna, ci sono oli ottimi, ma in Italia non arrivano. In compenso noi vendiamo in tutto il mondo extravergini eccellenti. Consiglio a tutti di prendersi qualche minuto per leggere le etichette e capire chi c'è dietro l'olio, qual è la sua origine e la sua peculiarità, preferendo quello che arriva da aziende agricole o frantoi. Peccato che da alcuni mesi non sia più obbligatorio specificare sull'etichetta se chi commercializza l'olio è un semplice imbottigliatore o anche un produttore... Si tratta di un brutto passo indietro. Ma chi lavora in modo serio e onesto continua a sottolinearlo. Per questo sulle nostre etichette raccontiamo dove e come nasce il nostro olio, spieghiamo che usiamo olive pugliesi raccolte a mano e molite a freddo, entro 12 ore, nel nostro frantoio di pietra, per mantenere integro il loro contenuto di sostanze antiossidanti. che, altrimenti, si degraderebbe via via che passano le ore. Inoltre, con l'estrazione dell'olio a bassa temperatura, ossia con acqua sotto i 27 °C, si conservano anche le componenti aromatiche delle olive.







SOPRA: l'Olio fruttato intenso
e il denocciolato.
IN ALTO: il Frantoio Muraglia
adopera solo olive pugliesi coratina
e peranzana; le macine
di pietra del frantoio di famiglia,
costruito dal nonno Savino
(nella foto in basso a sinistra).
Un frantoio di proprietà
permette di lavorare subito le
olive, salvaguardandone qualità
aromatiche e nutrizionali.
NELLA PAGINA PRECEDENTE: l'Olivo di
oltre 450 anni simbolo dell'azienda.

Per quanto tempo si conserva un extravergine?

In media 18 mesi, ma un olio eccellente come il nostro, se viene tenuto al riparo dalla luce e dal calore, può arrivare anche a 30 mesi. È questo il motivo per cui noi teniamo l'olio in vasche interrate e a temperatura (naturalmente) controllata, e lo confezioniamo solo al momento dell'ordine, in modo da garantirne la massima freschezza.

Voi producete anche un olio ottenuto da olive denocciolate. Che cosa cambia?

La resa diminuisce fino al 40% e gli oli che hanno pochi polifenoli (come quelli liguri o toscani) ne guadagnano in vitalità. Invece quelli ottenuti da olive ricche di antiossidanti (come la nostra coratina) risultano più profumati e meno piccanti.

Qualche trappola in cui non cadere?

La definizione "olio di prima spremitura", che oggi non ha più senso, visto che i moderni impianti a ciclo continuo assicurano una qualità uniforme. In passato, poi, era una dizione quasi ingannevole, perché solo l'olio di prima spremitura poteva essere venduto come extravergine. E anche l'olio etichettato come "affiorato", perché durante la lavorazione della pasta di olive vengono a galla quantità esigue di olio, del tutto insufficienti per riempire migliaia di bottiglie.





Fotografie di Alessandro Di Gregoric



FINISSIMO CIOCCOLATO E LE MIGLIORI NOCCIOLE



5 artigiani del cibo GRANDE è bello

PICCOLI E APPASSIONATI I PRODUTTORI, MAGNUM I FORMATI. PERCHÉ UNA VOLTA ALL'ANNO LE **TAGLIE FORTI** VINCONO

> **TESTO** SIMONA PARINI E GIULIA UBALDI COSSUTTA



Andrea MUZZI

SOVRANO MENEGHINO

Il panettone è una ghiottoneria sempre, ma nella versione da **5 CHILI** lo è ancora di più. A chi lo fa richiede un lavoro e un'attenzione speciali. "Rispetto ai formati tradizionali, i magnum delle occasioni importanti hanno bisogno di una lievitazione più lunga e di una cottura a temperature più basse", spiega Andrea Muzzi, l'amministratore delegato di G. Cova & C., il marchio milanese sinonimo di alta pasticceria dal 1930.

DOVE TROVARE IL PANETTONE

Panettoni G. Cova & C., via Cusani 10, Milano, www.panettonigcovaec.it

MATERIA GENUINA

Lievito madre, uova fresche, burro del Nord Europa, canditi polposi del Sud Italia e uva sultanina turca: ecco gli ingredienti dei panettoni





Calotta perfetta

Una volta sfornato, il panettone viene messo a raffreddare a testa in giù in appositi sostegni. In questo modo il cappello non si affloscia e conserva la sua bella forma tondeggiante.





IL 1° AL MONDO

"Il miglior Minipimer per i lavori più creativi."

Filippo La Mantia Oste e cuoco.





Scopri il primo Minipimer dotato di ACTIVEBlade, la tecnologia che riduce il tuo sforzo al minimo facendo oscillare verticalmente le lame quando incontrano un ostacolo.

Scopri di più su **braunhousehold.it**



LA CUCINA ITALIANA storie di gusto



CACIO A ZIGGURAT

Con la sua bizzarra forma a torre, il Montébore è un formaggio prodotto con latte VACCINO E OVINO. che ha rischiato l'estinzione con lo spopolamento della Val Borbera nell'Alessandrino. A salvarlo recuperando la ricetta da anziane contadine è stato Roberto Grattone, oggi unico produttore del Presidio Slow Food del Montébore.

DOVE TROVARE IL MONTÉBORE

Caseificio Vallenostra, Cascina Valle 1, Mongiardino Ligure (AL), www.vallenostra.it



ROSSO ZAFFERANO

Lo zafferano non è una spezia, ma una filosofia di vita. Come ben sa Walter Zamuner. Siamo in Friuli, a San Quirino, zafferano della regione. Appassionato del mondo naturale, nel 2010 inizia a piantare i bulbi e oggi ne cura **400.000**! Una sfida in un clima e in un terreno che sembrano troppo severi per accogliere un fiore così

DOVE TROVARE LO ZAFFERANO



Walter ZAMUNER



Mario FALETTI

CIOCCOMANIA

Mario Faletti fa la felicità dei golosi. Nei laboratori di A.Giordano, la storica fabbrica piemontese di cioccolato rilevata dalla moglie circa mezzo secolo fa, produce **MAXITAVOLETTE** da 1 chilo fondenti, al latte, al gianduia e bianche arricchite con mandorle, nocciole e pistacchi. A renderle irresistibili sono le materie prime Dop e Igp, e la lavorazione compiuta con attenzioni da artigiano.

DOVE TROVARE IL CIOCCOLATO KING-SIZE

Cioccolateria A.Giordano, piazza Carlo Felice 69, Torino, www.giordanocioccolato.it



FORMATO MAGNUM

Quattro anni fa Ester Fragassi e il marito Gianni introducono nell'azienda agricola di famiglia coltivazione e lavorazione di una varietà di pomodoro antica e tipica della loro regione. È il PERA D'ABRUZZO: i frutti, che arrivano a pesare oltre un chilo, sono dolcissimi, e tanto ricchi di polifenoli quanto poveri di semi. Raccolti a mano da fine luglio a settembre, sono subito scottati al vapore, trasformati in passata e messi in vaso con un pizzico di sale e senza conservanti. La confezione magnum della passata è da 1,5 chili, per pantagrueliche spaghettate.



Ester FRAGASSI

DOVE TROVARE LA PASSATA

Verde Abruzzo, strada Gaglierano 38, Città Sant'Angelo (PE), www.verdeabruzzo.it



Scegli i link che più ti rappresentano e componi il tuo bracciale ${\bf X}$ Jewellery.



IL FIOCCO GRANDE

"Preferisco fare i regali che riceverli."



LIBERTÀ - BRONZO

"Un desiderio da proteggere, come coloro che ami."



LA STELLA

"Il mio portafortuna."

Assagi sottocchio

MENU VEGETALE NEL TREVIGIANO, CARNIVORO A BOLOGNA, CREATIVO NEL CUORE DELLA SARDEGNA PIÙ SEGRETA

A CURA DI CARLO SPINELLI



PASTICCERIA VILLA MILANO

Tappa di conforto per chi passa in piazzale Cadorna, ha da poco festeggiato il suo 120° compleanno. Da provare i marron glacé, le praline e il panettone e, anche per il pranzo di mezzogiorno, la qualità delle materie prime. Tel. 0286451178 www.pasticceriavilla.it



ALTRI POSTI

AGRITURISMO 1AISON ROSSET NUS (AO)

La famiglia Rosset alleva, coltiva e cucina i prodotti carni da pascolo e verdure dell'orto per offrire il sapore della migliore

SETTEMBRINI LIBRI&CUCINA

cucina con spunti fusion. Ramen e noodle, wifi libero, letteratura

Dispensa istituzionale in Piemonte, da un secolo esatto propone carni, salumi, formaggi, sottoli e sottaceti, pane e pasta fresca della migliore qualità. E ogni giorno offre decine

RoMANZO MACELLERIA ZIVIERI

BOLOGNA

All'interno dell'affollato Mercato di Mezzo a Bologna, la Macelleria Zivieri e le idee gastronomiche di Fabio Fiore hanno dato vita a RoManzo, uno spazio in cui rifocillarsi con panini, arrosti, spezzatini e hamburger di carni pregiate e selvaggina provenienti da filiera controllata dell'Appennino bolognese. Piacere carnivoro vero, senza sofisticazioni.

Tel. 0510828070 www.macelleriazivieri.it

RISTORANTE S'APPOSENTU

CASA PUDDU A SIDDI (VS) Roberto Petza è uno dei cuochi più apprezzati dalle guide

gastronomiche perché, in una zona isolata come il Medio Campidano, non solo ha trasformato i ricettari sardi in autentica contemporaneità elevando pecore, legumi, cereali rari, erbe spontanee e formaggi atavici in piatti di alta cucina, ma anche perché ha movimentato l'intero paese creando un albergo e una Accademia che forma giovani cuochi.

Tel. 0709341045, www.sapposentu.it



GASTRONOMIA MOSCA1916 BIELLA

Disembre 2016

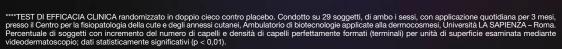


KETO SYSTEM L'EFFICACIA NELL'**ANTICADUTA** CAPELLI



DEFENCE KS

GRAZIE ALL'ASSOCIAZIONE DI DUE MOLECOLE BREVETTATE FAVORISCE LA NATURALE RICRESCITA DEI CAPELLI



*Non contiene glutine o i suoi derivati. L'indicazione consente una decisione informata ai soggetti con "Sensibilità al glutine non-celiaca (Gluten Sensitivity)".

**Anche contenuti residuali di nickel possono creare, in particolare nei soggetti predisposti, reazioni allergiche o sensibilizzazioni. Quindi ogni lotto è analizzato per garantire un contenuto di nickel inferiore a 0,00001%.



BIONIKE PER IL BENE DELLA PELLE SENSIBILE

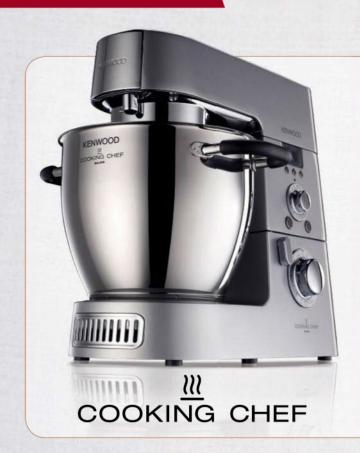
n Farmacia

KENWOOD

PREPARA E CUCINA PER TE!

Cooking Chef è la kitchen machine di Kenwood

che impasta con movimento planetario, trita, frulla, affetta, grattugia, sminuzza, mescola, spreme, ma soprattutto, grazie al sistema di cottura ad induzione, cuoce per te ogni ricetta. Con le dotazioni e le oltre 20 attrezzature optional, Cooking Chef è il migliore alleato per chi ama la cucina in tutte le sue espressioni. Qualità e professionalità garantite da Kenwood.









NON PERDERTI LA PROSSIMA RICETTA









Scopri altre ricette su kenwoodclub.it



Kenwood è anche su:









1,2 kg 1/2 cappone eviscerato senza testa - **300 g** farina 00 più un po' per la spianatoia 100 g semola di grano duro rimacinata - 100 g vino bianco - 100 g pane raffermo **70 g** grana grattugiato - **20 g** tartufo nero - **4** uova - **2** carote **2** gambi di sedano - **2** cipolle - rosmarino - olio extravergine di oliva - sale

Ricavate la polpa del cappone e conservate le ossa. Mondate le carote, il sedano, una cipolla; lessateli in una pentola con le ossa del cappone e 3 litri di acqua per circa 1 ora dal bollore, eliminando la schiuma che salirà in superficie (brodo). 1 Raccogliete nella ciotola inox la farina, la semola, le uova e un cucchiaio di olio; montate la frusta K e impastate per 1' e mezzo a velocità di mescolamento 1. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, lavoratelo per qualche secondo con le mani per renderlo omogeneo, poi ponetelo in una ciotola, sigillate con la pellicola e fate riposare in frigo per 30'. Ammollate il pane raffermo in una ciotola con due mestoli di brodo di cappone. 2 Sbucciate una cipolla e tritatela. Riducete a cubetti la polpa del cappone. Versate 3 cucchiai di olio nella ciotola inox, inserite il gancio con spatola a spirale e rosolatevi la cipolla a 140°C, velocità di mescolamento 1, per 4-5', poi unitevi la polpa del cappone, un mazzetto di rosmarino, un pizzico di sale e proseguite per 20'. Sfumate con il vino, infine aggiungete 5 g di tartufo tritato e cuocete ancora per 2'. 3 Frullate nel food processor il cappone

ammollato e strizzato e il grana, a velocità di mescolando 3 per 1', ricavando un ripieno morbido; aggiustatelo di sale e fatelo raffreddare.

4 Montate l'accessorio sfogliatrice*. Dividete la pasta in 3 pezzi e stendeteli, uno alla volta, posizionando il regolatore sul livello 1. Ripiegate la sfoglia su se stessa, spolverizzatela di farina e stendetela nuovamente; ripetete questa operazione per 3 volte, poi, una volta che la pasta sarà liscia, stendetela sempre più sottilmente, arrivando fino al livello 8. Fate lo stesso con tutta la pasta. Rifilate le sfoglie dai bordi irregolari e dividetele a metà per il lungo ricavando dei nastri; tagliate ciascun nastro in quadretti di circa 5x5 cm e spennellateli con poca acqua. Distribuite una noce di ripieno al centro di ogni quadretto, poi chiudeteli a triangolo e risvoltate le estremità in modo da congiungerle e sigillarle: otterrete 80-90 cappelletti. Versate il brodo nella ciotola inox e lessatevi i cappelletti a 100°C, senza alcuna frusta, per circa 3'. Servite nei piatti fondi e completate con lamelle di tartufo.

*Attrezzatura optional rispetto al modello

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE



Torchio per la pasta

con il suo fondo di cottura, il pane

Taglia a dadini





Centrifuga Spatola per pasticceria



Desideri sotto l'albero

DELICATESSEN, CONTENITORI **CLASSICI O STRAVAGANTI**,
PREZIOSI ELETTRODOMESTICI ATTENDONO CON IMPAZIENZA
DI POPOLARE LA TAVOLA NATALIZIA



1 VINO Altamora Etna Rosso di Cusumano, 15,50 €.
www.cusumano.it/it;

SALAME ungherese prodotto da suini nati e allevati in Italia, di Levoni, www.levoni.it; **FRULLATORE** in alluminio

verniciato di Smeg, 199 €. www.smeg.it

2 SOTTOPIATTO tondo in pvc sfoderabile con base rigida di Job Collection, 16 €. www.jobcollection.eu;

BOTTIGLIA di Valdobbiadene Prosecco Superiore 52 extra dry di Santa Margherita, www.santamargherita.com/it; COPPA Hollywood di Ivv, 39,90 € il set di 2. www.ivvnet.it

www.pampanorama.it;

capsule di caffè Vergnano,

9,90 €. www.caffevergnano.com

3 LIBRETTO Wine Diary di Fabriano Boutique, 14,80 €. fabrianoboutique.it;

SECCHIELLO per il ghiaccio linea "Circus" di Marcel Wanders per Alessi: contiene fino a due bottiglie, 200 €.

BOTTIGLIA Franciacorta Rosé, tenuta Montenisa, di Marchesi Antinori. www.antinori.it 4 TOVAGLIOLI in lino di Job

Collection, 6 € ciascuno; **BRACCIALE** componibile in gomma di Perlunica, a partire da 74 €. perlunica.com;

BARATTOLI con chiusura ermetica linea "Circus", di Marcel Wanders per Alessi.

disegnato da Gillo Dorfles,

per Illy, 6,90 €. shop.illy.com.

Sotto, barattolo di Alessi.

All'interno **AMARETTI** morbidi di Sassello, di Crai, www.craiweb.it e, nel più alto, **FUSILLI** integrali di Pastificio Andalini, 2,40 €.

5 ROBOT DA CUCINA mini, più compatto e leggero del 25%, dotato di ciotola da 3,3 litri, di KitchenAid, prezzo a partire da 599 €.

www.kitchenaid.it

6 CIOTOLE impilate collezione "Allegra" di Tupperware, rispettivamente 20,50 €, 26,50 € e 32,50 €.

www.tupperware.it;

sopra, **ORSETTO** di cioccolata al latte di Lindt 3,25 €. www.lindt.it

di Rougié, distribuito

da Selecta.

www.selectaspa.it

7 SOTTOPIATTO tondo in pvc, sfoderabile con base rigida di Job Collection, 16 €; dietro, London Dry GIN, 700 e 200 ml, di Luxardo, rispettivamente 12,90 € e 6 €. www.luxardo.it 8 Bottiglia Williams Reserv ACQUAVITE di pere Williams di Roner, 21,10 €. www.roner.com 9 Sul tavolo a sinistra TESSUTO Gioppino di Brochier, 186 €. brochier.it; a destra COPERTA Mongolia di Job Collection, 75 €.

www.sanpellegrino-corporate.it;

decoro in vetro soffiato

di Alessi.



PIACERI IN VERDE

Squisitezze Dop, integrali, sane e nutrienti, oggetti in legno e fibre naturali. Per far felici i salutisti buongustai.

NON

KIMix

DASPALMARE

Burro salato di Meggle, www.meggle.it sul tagliere in legno di Tescoma. www.tescomaonline.com

Pasta sfoglia surgelata senza grassi idrogenati, di Koch, 2,42 €.

SFOGLIA LEGGERA

Whirlpool

00

TROTA agli Agrur

www.kochbz.it

PER IL FORNO

Si chiama Rotochef Natural la carta da forno in fibra naturale non sbiancata di Rotofresh. www.rotofresh.com

AND THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE PART

6



SANE COTTURE

Cuocipatate con coperchio
di Wald, 41,95 €. www.wald.it;
cucchiaio di Tescoma.

www.tescomaonline.com

LA MOZZARELLA IN COPPA

Coppetta bianca di Wald, 9,55 €; mozzarella di solo latte dell'Alto Adige, di Brimi, 1,49 €. www.brimi.it

THE REPORT OF THE PROPERTY OF

STAGIONATURE

Taglieri in legno di Tescoma, da 11,90 €; Grana Padano Dop Riserva, stagionatura 20 mesi, del Consorzio Tutela Grana Padano, 14 € al kg. **D'ALTURA**Speck Alto Adige Igp,
da 18 € al kg.

www.speck.it

35



METALLICO **SPLENDORE**

Lampi di luce e gusti intensi per doni di carattere: liquori stravecchi, cioccolato d'autore, spumanti e strumenti high tech.



MAKEUP Ombretti, blush, rossetto: tutto di Estée Lauder, www.esteelauder.it

FORZA D'ACCIAIO Macchina per la pasta della linea "Atlas 150 Design" cromo di Marcato, 69 €.

www.marcato.it

FILM METALLARO 30 metri di alluminio Rotochef di Rotofresh.

www.rotofresh.com

DOLCE E PREZIOSO Lingotto di cioccolato, Da Vittorio, 18 €. www.davittorio.com

LURPAK



OLIO extravergine di oliva
Dop ligure, 750 ml di Pam
Panorama, www.pampanorama.it;
FORMAGGIO semiduro,
Tête de Moine Dop,
Formaggi Svizzeri, 20 €.
www.formaggisvizzeri.it

3 MACCHINA PER CAFFÈ
Carezza Deluxe di Gaggia,
269 €. www.gaggia.it;
CAFFETTIERA Zarina nera,

da 3-6 tazze, di Risolì, 35 €. www.risoli.com:

BACIO al cioccolato fondente, alto più di 10 cm, Perugina, 5,50 €.

www.perugina.com

1

4 BOTTIGLIA di Brandy of Stravecchio barrique, di Bonollo, 35 €. www.bonollo.it; bottiglia d'OLIO fruttato intenso, collezione "Coolors", 500 ml, Antico Frantoio Muraglia, 28 €.

www.frantoiomuraglia.it;

BURRO Lurpak. www.lurpak.com
5 FRULLATORE con lame
in titanio e caraffa graduata
di Electrolux, 129,90 €.
www.electrolux.it; CUFFIE

Panasonic. www.panasonic.com

6 CANDELIERE Dressed for X-mas e decorazione di Alessi rispettivamente 55 € e 19 €. www.alessi.com/it; ROBOT

aspirapolvere Scout Rx1 di Miele, 599 €.

www.miele.it;

SARDINE in olio di oliva di Real Conservera Española, distribuito da Selecta. www.selectaspa.it

7 FOTOCAMERA modello X-A3 Silver con obiettivo Xf18-55mm, di Fujifilm, www.fujifilm.eu; ALICI arrotolate in olio di oliva, Rizzoli, www.rizzoliemanuelli.com; bottiglia di **VERMUT**, Riserva Carlo Alberto.

www.riservacarloalberto.com

8 BROCCA di Ivv, 18 €.

www.ivvnet.it

9 BIRRA Forst, edizione
"Christmas Brew" 2016,
31,60 €. www.forst.it;
confezione di 50 CAPSULE di
caffè Luxury Coffee Supremo,
Pellini, www.pellinicaffe.com;

CREMA trattamento intensivo notte linea "Defence Elixage", di BioNike. www.bionike.it

PELLINI

SUPREMO

10 PROSECCO Docg 1868 extra dry, di Carpenè Malvolti, www.carpene-malvolti.com

11 SPUMANTE Berlucchi '61 Nature 2009 millesimato, Berlucchi, 32 €.

www.berlucchi.it; **MIELE** di acacia, di Mielizia, disponibile presso Carrefour, 8,20 €.

www.mielizia.com, www.carrefour.it;

CARTA DA PARATI

Rombico di Osborne & Little, 144 € a rotolo.

www.osborneandlittle.com

12 Sul tavolo: TESSUTO realizzato con scarti di pelle colore grafite,

di Nya Nordiska, 138,50 € al metro. www.nya.com

CAMPSA MELWER

ANTIPASTO DI PESCE

Filetto di tonnetto di Don Tonino, distribuito da Selecta, www.selectaspa.it; uova di trota di Friultrota, 18 €. www.friultrota.com

CONSEGNAPOSTO

Il panettone Il Classico di Pasticceria Muzzi ha incluso nella confezione un segnaposto RCR, 18,50 €. www.pasticceriamuzzi.com

GENTILI NOCCIOLE

Sfera di cioccolato al latte con Nocciole Piemonte Igp intere, di Caffarel, 17,90 €.

www.caffarel.it

BRINDISI

BERLUCCHI

CIÙ CIÙ

ALTAMAREA

Spumante brut *AltaMarea,* Società Agricola Ciù Ciù, da 11 €.

www.ciuciuvini.it

7

LIFE

Selezionata in origine, la frutta secca, essiccata e disidratata mantiene le sue proprietà salutari

SULLA BUONA STRADA

ALLA TAVOLA

LIFE SCEGLIE I MIGLIORI PRODOTTI DELLA TERRA E GARANTISCE UNA FILIERA DI QUALITÀ. DA OGGI, CON IL PROGETTO "LE NOCI PER LA RICERCA", INSIEME ALLA FONDAZIONE UMBERTO VERONESI, PROMUOVE E SOSTIENE GLI STUDI SCIENTIFICI

Frutti del Sole si riconoscono a prima vista: selezione accurata, rispetto del territorio, valore delle materie prime. Da più di settantacinque anni LIFE sceglie i migliori prodotti della terra e li trasforma in frutta secca, essiccata e disidratata. L'attenzione alla filiera di qualità è il tratto distintivo dell'azienda che ricerca la frutta nelle regioni dove le caratteristiche organolettiche sono superiori e la lavora conservando intatte le proprietà nutritive. Biodiversità da preservare e antiche produzioni da recuperare sono gli obiettivi di LIFE, impegnata attivamente anche nella riqualifica dei terreni di coltura, nazionali e internazionali. Con il marchio "Valore al Territorio" propone castagne, datteri, nocciole, noci, pere, pesche, prugne e farine e certifica il loro ambiente di sviluppo. Secca, essiccata o disidratata, la frutta è una scelta vincente perché contiene perlopiù grassi insaturi, quelli che fanno bene al cuore, ha un buon contenuto di fibra, che aiuta il corretto funzionamento dell'apparato intestinale, e ha tante vitamine, in particolar modo la vitamina E. LIFE crede in un'alimentazione sana e nei benefici che la frutta può portare alla salute. Per questo ha deciso di consolidare e potenziare il proprio sostegno alla ricerca scientifica della Fondazione Umberto Veronesi. Dopo il successo della linea LifeStyle, ecco "Le Noci per la Ricerca", progetto sviluppato per supportare in modo ancora più deciso la ricerca nel campo della Nutrigenomica, la scienza che studia il rapporto tra gli alimenti e il nostro DNA.



Disponibili nei formati 500 gr in guscio e 90 gr sgusciate, "Le Noci per la Ricerca" provengono da colture italiane, californiane e cilene a seconda della disponibilità e della stagione.











@LifeFrutta #LeNociPerLaRicerca





Salmone al vapore, nocciole e bagna cauda leggera

Ingredienti e dosi per 4 persone:

4 tranci di salmone senza pelle da g 100 cad 20 g pasta di acciughe 100 g panna di soia - 1 spicchio di aglio 220 g nocciole tostate **Life** - 100 ml di olio di semi di girasole aneto sale - pepe

Sbollentate per 2 volte l'aglio privato dell'anima in acqua partendo da acqua fredda. In un pentolino versate la panna di soia, la pasta di acciughe e lo spicchio di aglio. Frullate tutto (bagna cauda). Tenendone da parte 20 g, tritate le nocciole con l'olio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Cuocete il salmone a vapore per 6 minuti. Riscaldate la bagna cauda e glassatevi il trancio di salmone. Versate la salsa di nocciole sul fondo del piatto e adagiatevi sopra il pesce. Completate con altra bagna cauda, le nocciole e aneto.



Cotte, pronte da consumare, senza conservanti e zuccheri aggiunti. Provengono dal territorio del Roero, una zona situata nella parte nord della provincia di Cuneo, in Piemonte, dove vengono coltivate fin dal secolo scorso. Si riconoscono per il colore verdastro della buccia, con sfumature rosse o grigio-marroni.





Pera Madernassa del Roero tiepida con crema infusa al ginepro e crumble

Ingredienti per 4 persone:

4 Pere Madernassa del Roero **Life** Crema al ginepro:

40 g tuorlo d'uovo - 50 g zucchero - 100 ml latte 100 ml panna fresca - 5 bacche ginepro

Crumble:

100 g farina di grano tenero - 100 g burro - 20 g tuorlo 80 g zucchero grezzo di canna - 1 g cannella

Crema al ginepro: unite i tuorli con lo zucchero e a parte fate bollire il latte e la panna con le bacche di ginepro. Mescolate tutto e ponete sul fuoco. Cuocete sino alla temperatura di 85 °C. Fate raffreddare rapidamente.
Crumble: lavorate in una ciotola tutti gli ingredienti molto velocemente. Quindi posizionate su una teglia rivestita di carta da forno gli anelli per la cottura e sbriciolate all'interno il composto senza sovrapporre troppo impasto. Infornate a 180 °C fino a ottenere una colorazione nocciola. Fate freddare. Intiepidite le pere Madernassa del Roero col proprio succo e poca acqua. Quindi versate la crema sul piatto, ponetevi al centro il crumble e la pera.



menu da copiare

Piatti semplici, ORIGINALI, appetitosi, belli da portare in tavola. Con ingredienti facili da trovare. Pronti da 10 a 40 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI TESTI CRISTINA PORETTI FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

Calamari. radicchio e pere

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g calamari puliti

180 g radicchio rosso

20 g mandorle con la buccia

3 pere Martin Sec

limone - sale

olio extravergine di oliva

STACCATE i ciuffi dai calamari e tagliate i corpi a rondelle. TAGLIATE il radicchio a striscioline, pelate le pere, eliminate i torsoli e tagliatele a spicchi.

TRITATE grossolanamente le mandorle e mettetele in mezzo bicchiere di olio con alcune gocce di limone e un pizzico di sale.

SCALDATE *in padella un cucchiaio* di olio aggiungete i calamari e saltateli per 2-3', quindi unite il radicchio e saltate ancora per 2'.

AGGIUNGETE infine le pere, mescolate e spegnete subito.

CONDITE con l'olio alle mandorle e servite, aumentando un poco le dosi, anche come secondo piatto.

LASIGNORA OLGA dice che, se preferite le mandorle bianche, è meglio pelarle da sé dopo averle immerse in acqua calda per un paio di minuti, piuttosto che acquistarle già pelate. La lavorazione industriale sottopone le mandorle ad alte temperature che possono comprometterne l'aroma e le proprietà nutritive.

Tagliatelle ai gamberi e carciofi

TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g tagliatelle all'uovo

8 code di gamberoni

4 carciofi

prezzemolo

olio extravergine di oliva

SGUSCIATE le code dei gamberoni ed eliminate il budellino nero. **PULITE** i carciofi eliminando le foglie dure e le punte con le spine, affettateli, poi saltateli in padella con 2 cucchiai di olio per 5'.

AGGIUNGETE le code di gambero, salate, spegnete e coprite.

LESSATE le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele sui carciofi lasciando un po' di acqua di cottura, saltatele per 1' e completatele con prezzemolo tritato grossolanamente.

Crema di latte con datteri freschi

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

220 g latte

100 g datteri freschi

100 g panna fresca

12 g amido di mais zucchero a velo

STEMPERATE l'amido con un cucchiaio di latte freddo.

SNOCCIOLATE *i* datteri e tritateli grossolanamente, metteteli in 200 g di latte e portateli sul fuoco.

PORTATE *a bollore, unite l'amido* e cuocete per 2'.

SPEGNETE *e* lasciate intiepidire in un bagnomaria molto freddo.

MONTATE *la panna con un* cucchiaio di zucchero a velo, aggiungetela al latte ormai freddo e servite in coppette.

LASIGNORA OLGA dice che, se invece dei datteri freschi utilizzate quelli secchi, più zuccherini, sarebbe meglio usarne solo 75 g, per non eccedere in dolcezza.

TEMPO 20 minuti

Tabella di marcia

- 1 Preparate la crema di latte ai datteri.
- 2 Pelate e tagliate le pere.
- 3 Tagliate il **radicchio** e preparate l'olio alle mandorle.
- 4 Cuocete i calamari e conditeli.
- 5 Preparate i carciofi e sgusciate i gamberi.
- 6 Lessate le tagliatelle e saltatele con i carciofi e i gamberi.









Risotto all'arancia

TEMPO 20 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo vegetale 300 g riso Rosa Marchetti 150 g toma 1 arancia burro pepe nero

PORTATE a bollore il brodo. **SCALDATE** in casseruola una noce di burro, tostatevi il riso per 2'. poi sfumate con il succo di mezza arancia e proseguite la cottura con il brodo: questo riso cuoce in 12'. TAGLIATE a tocchetti la toma. AGGIUNGETE al risotto, un paio di minuti prima del termine della cottura, la scorza e il succo dell'altra mezza arancia. MANTECATE il risotto con la toma, completatelo con un'abbondante macinata di pepe e servitelo.

Teglia di verdure invernali

TEMPO 35 minuti Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 litro brodo vegetale 200 g polpa di zucca

200 g broccolo

150 g cavolini di Bruxelles

150 g indivia belga

50 g Sbrinz burro

PORTATE a bollore il brodo. AFFETTATE la zucca, mondate e tagliate i cavolini e l'indivia belga.

Scelti per voi

STILE IN TAVOLA

ulla tovaglia bianca,

PROVATI E APPROVATI

DIVIDETE *in cimette il broccolo.* **SCOTTATE** nel brodo la zucca per 2', scolatela con la schiumarola in una ciotola.

SCOTTATE, nello stesso brodo, i cavolini e il broccolo per 1', scolateli, uniteli alla zucca e mescolateli.

METTETE in una pirofila prima l'indivia belga cruda, poi le verdure scottate, bagnate con un paio di mestoli di brodo vegetale, condite con lo Sbrinz grattugiato grosso e con fiocchetti di burro.

INFORNATE a 180 °C per 20' fino a che il formaggio non sarà leggermente gratinato.

Cannolo di panettone con la crema

TEMPO 25 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g mezzo panettone

400 g latte

60 g zucchero di canna

20 g amido di mais

4 tuorli

1 arancia

cannella in polvere burro per gli stampi

SCALDATE *il latte con un po'* di scorza di arancia grattugiata. MESCOLATE i tuorli con lo zucchero e l'amido, aggiungete il latte bollente filtrato, portate a bollore e cuocete la crema per 2'. **TAGLIATE** *il* panettone in 4 fettine e appiattitele delicatamente con il matterello ottenendo 4 rettangoli di circa 10x6 cm. **ARROTOLATE** le fettine di panettone sugli stampi da cannolo leggermente imburrati e infornatele a 180 °C per 6': dovranno tostare leggermente. **SFORNATE**, lasciate intiepidire e sfilate i cannoli. Riempiteli con la crema utilizzando la tasca da pasticciere e serviteli spolverizzati di cannella.

LA SIGNORA OLGA dice che questa ricetta sarà rapidissima se, anziché arrotolare le fette di panettone, le farete tostare stese, spalmandovi poi sopra la crema.

Tabella di marcia

- 1 Preparate la **crema** e i cannoli, lasciandoli vuoti.
- 2 Pulite e scottate le verdure, poi infornatele.
- 3 Cuocete il risotto e mantecatelo con arancia e toma.
- 4 Riempite i cannoli subito prima di servirli.



Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini

TEMPO 35 minuti **Vegetariana**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g brodo vegetale

350 g patate

100 g grissini

100 g grana grattugiato

30 g burro

4 funghi champignon

1/2 porro

alloro sale pepe

3 vini per 3 menu

MENU 1

Fiano Bagnara 2015 Cantine Due Palme

Con mille soci e oltre 2500 ettari vitati, la cooperativa pugliese coniuga numeri importanti e qualità, come dimostra questo bianco: sapido, dal carattere mediterraneo, è perfetto con i piatti di pesce. Si serve a 8-10 °C. 9 euro.

MENU 2

Alto Adige Moscato Giallo Pfefferer 2015 Colterenzio Firmato da una delle più importanti realtà cooperative altoatesine, è un bianco fragrante e disinvolto, ideale con piatti vegetariani.
Si serve a 8-10 °C. 8,50 euro.

MENU 3

Verduno Pelaverga Speziale 2015 Fratelli Alessandria Un rosso raro, frutto dell'antico vitigno autoctono piemontese pelaverga. Il nome è un omaggio al suo carattere tipicamente speziato. È indicato con i funghi. Si serve a 14-16 °C. 12 euro.

Scelti per voi da Valentina Vercelli

SCALDATE il brodo vegetale. **PELATE** le patate, pulite i funghi, eliminate le guaine più dure e la parte terminale del porro.

AFFETTATE con la mandolina i porri, i funghi e le patate.

METTETE in casseruola il burro, le verdure e 2 foglie di alloro, fate rosolare per 3' poi coprite di brodo vegetale bollente.

CUOCETE per 15', frullate, poi aggiustate di sale e di pepe. **COPRITE** di carta da forno una placca, distribuitevi sopra metà del grana grattugiato, appoggiate su questo i grissini, cospargete con il resto del formaggio e infornate per 6' a 160 °C. **SERVITE** la crema con un pezzo della "zattera" di grissini.

Carpaccio caldo agrodolce

TEMPO 10 minuti **Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g manzo a fettine

150 g finocchio

10 g pinoli

10 g noci

4 fichi secchi aceto di mele olio extravergine di oliva sale

TRITATE grossolanamente le noci, i pinoli e i fichi secchi.

TAGLIATE a dadini il finocchio.

ROSOLATE per 5' il finocchio in
4 cucchiai di olio, aggiungete il trito
di frutta secca, un pizzico di sale,
uno spruzzo di aceto di mele,
mescolate e lasciate insaporire
per pochi secondi a fuoco moderato.

APPOGGIATE su questo intingolo
le fettine di manzo, appena arricciate,
coprite e spegnete: in 2' saranno
cotte; salatele poco e servitele.

Ciambella di zucca e mela

TEMPO 40 minuti **Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

200 g polpa di zucca

100 g panna fresca

70 g zucchero di canna

25 g amaretti secchi

3 uova

1 mela Kanzi

1 arancia

burro sale

GRATTUGIATE la zucca utilizzando una grattugia a fori larghi: con il robot sarà un lavoro di 1'. PELATE la mela, eliminate il torsolo e tagliatela a pezzetti.

SBRICIOLATE gli amaretti e tenete da parte un cucchiaio di briciole.

MESCOLATE le uova con lo zucchero, gli amaretti sbriciolati, la panna e un pizzico di sale.

AGGIUNGETE la zucca grattugiata, le mele e la scorza grattugiata dell'arancia.

IMBURRATE uno stampo ad anello (ø 20 cm), infarinatelo con gli amaretti sbriciolati tenuti da parte, riempitelo con l'impasto e infornatelo a 180 °C per 20'.

SERVITE la ciambella con gli spicchi dell'arancia pelati a vivo.

Tabella di marcia

- Preparate la ciambella e infornatela.
- 2 Cuocete la crema di patate e funghi.
- 3 Preparate la "zattera" di grissini.
- 4 Saltate in padella la base agrodolce del carpaccio.
- 5 Sfornate la ciambella e decoratela con l'**arancia**.

•• Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **16 settembre**









QVC e La Cucina Italiana insieme per raccontare la passione in cucina degli italiani

SCATTA UNA FOTO E GIOCA CON NOI

POTRAI PARTECIPARE A UNA MASTER CLASS NELLA REDAZIONE DE LA CUCINA ITALIANA E DIVENTARE IL PROTAGONISTA DI UN KITCHEN SHOW IN ONDA SU QVC



Se una delle tue passioni più grandi

è cucinare, ami sperimentare e creare piatti insoliti e originali, sei una persona creativa, estrosa e solare e hai voglia di provare a vivere un'esperienza unica, accendi subito i fornelli e gioca con noi! L'opportunità è golosa, tanto quanto i piatti che ami preparare.

Ecco come partecipare al nuovo progetto di QVC e *La Cucina Italiana*:

- 1. Scatta una foto mentre cucini o del piatto finito, l'importante è che nella fotografia ci sia anche tu e il tuo sorriso.
- **2. Racconta la tua passione** in cucina con una breve descrizione.
- **3. Condividi la tua ricetta** su Instagram con l'hashtag **#cuochiconlaQ**

......

Tra tutte le fotografie condivise, verranno selezionate le 5 più divertenti e creative e coloro che le avranno scattate saranno invitati a Milano e coinvolti in un evento speciale che si terrà il **16 dicembre** nella redazione de *La Cucina Italiana*, ospite d'eccezione lo chef **Tommaso Arrigoni** del *Ristorante Innocenti Evasioni*. Esperti kitchen **GVC** valuteranno le attitudini gastronomiche dei 5 fortunati che potrebbero essere scelti per diventare protagonisti di uno degli show di cucina in onda tutti i **giovedì alle 14** su **GVC**. Cosa aspetti? **Quel volto potrebbe essere proprio il tuo!**



IL CANALE CHE HA CAMBIATO IL MODO DI FARE SHOPPING

Cucina, casa, moda, accessori, gioielli, elettronica, tutto quello che desideri può essere tuo con una telefonata o un click!

QVC è la piattaforma multimediale che unisce TV, digital e mobile per un'esperienza di shopping integrata.

Ogni giorno, sette giorni su sette, 16 presenter affiancati da ospiti esperti diventano amici e personal shopper e accompagnano il telespettatore alla scoperta dei migliori brand italiani e internazionali attraverso show che uniscono l'intrattenimento ai consigli per gli acquisti.

17 ore di diretta quotidiana e Shopping Assistant 24 ore su 24 a disposizione per scegliere e acquistare marchi

accuratamente selezionati comodamente via telefono, pc o smartphone.

Oltre alla TV (canale 32 del Digitale Terrestre e Tivùsat, canale 475 di Sky) lo shopping firmato QVC prosegue anche su qvc.it, dove è possibile scoprire tutti i prodotti a catalogo con informazioni dettagliate, recensioni dei clienti e contenuti speciali creati appositamente per gli utenti.

Su QVC puoi trovare tutto quello che ami per te e la tua casa. Un nuovo modo di fare acquisti semplice, comodo e divertente. PER UN NATALE FIRMATO QVC

Biscuits

Natale si avvicina e **QVC** dedica agli appassionati di cucina un programma speciale in onda tutti i giovedi alle ore 14, ricco di consigli e segreti per creare piatti perfetti per le occasioni di festa. E per chi è alla ricerca di un regalo, 3 suggerimenti firmati **QVC**:

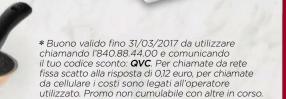
1. Biscuits, della linea Marcato Design, è la macchina per fare i biscotti in casa, dispone di 20 trafile per ottenere altrettante forme di biscotti, una per ogni occasione dell'anno.

2. Pasta Maker Plus di Philips è la macchina perfetta per fare la pasta fresca in 10 minuti e arriva a casa completa di 6 dischi.

3. Flex Set di Stoneline si compone di 8 pezzi tutti antiaderenti e resistenti, grazie allo speciale rivestimento in microgranulato di pietra che permette di preparare ogni ricetta senza aggiunta di grassi.



Per te subito 15€ per fare il primo acquisto su QVC*



LA CUCINA fatto in casa

Gelatine di frutta

UN PENSIERO SPECIALE DA OFFRIRE AGLI AMICI PER UN INVITO A CENA O COME PICCOLO CADEAU. PREPARATO COL CUORE MA SOPRATTUTTO CON LE VOSTRE MANI

RICETTA WALTER PEDRAZZI TESTI AMBRA GIOVANOLI FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

LA RICETTA

Ingredienti per circa 20 gelatine di frutta:

250 g zucchero semolato grosso più un po'

200 g frutta frullata e filtrata (come fragole, frutti di bosco e arance) 12 g succo di limone

7 g pectina (disponibile nei negozi di cake design) Strumenti necessari: termometro da cucina

Mescolate in una ciotola 50 g di zucchero con la pectina (se non avete una bilancia abbastanza precisa, calcolatene 1 cucchiaino raso). Portate a bollore in una casseruola la frutta frullata e filtrata (scegliendone soltanto un tipo) con 200 g di zucchero. Togliete lo sciroppo di frutta dal fuoco, incorporatevi il mix di zucchero e pectina, quindi riportate a bollore finché il liquido non avrà raggiunto i 108-110 °C. Spegnete, mescolatevi il succo di limone, infine distribuite tutto in stampi multipli di silicone. Attendete che la superficie si rapprenda leggermente, poi coprite con un foglio di pellicola e fate rassodare per almeno 24 ore in un luogo fresco. Passate le gelatine ottenute nello zucchero e lasciatele asciugare per altre 24 ore.

DETTAGLI UTILI

Potete preparare le gelatine sia con la frutta fresca sia con quella surgelata, oppure con succhi di frutta, per esempio di arancia, pera, pesca o melagrana. Una volta pronto lo sciroppo di frutta e zucchero, è necessario aggiungervi un prodotto che ne favorisca la gelificazione, come la pectina (18-20 g per 500 g di succo o frutta frullata) o un gelificante per confetture (50 g per 500 g di succo o frutta frullata), disponibile nei negozi di articoli biologici. Gli stampi più adatti sono quelli multipli in silicone, rotondi, ovali o quadrati (profondità 1,5-2 cm, lato o ø 2-3 cm). Per praticità potete usare un unico stampo, foderato di carta da forno, e tagliare il composto una volta rassodato. Le gelatine vanno poi conservate in una scatola ermetica in un luogo fresco e asciutto.

Pure Freude an Wasser





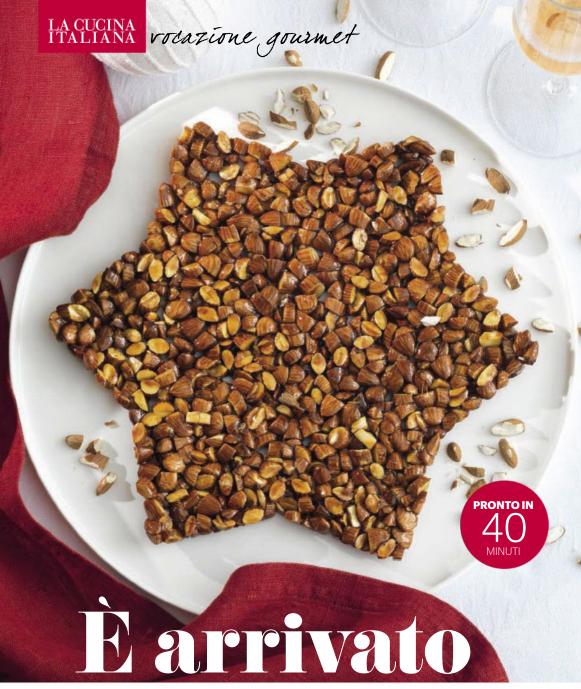
UNBOTTLED WATER

L'ACQUA È LIBERA



RINFRESCATI CON GROHE BLUE HOME

Un'innovazione intelligente che trasforma la semplice acqua in puro piacere dissetante. Come preferisci la tua acqua: naturale leggermente frizzante o frizzante? È questione di gusti. GROHE Blue Home è un miscelatore da cucina che integra un sistema semplice e intuitivo che migliora il gusto dell'acqua con un semplice tocco. L'acqua è finalmente libera da tutti i contenitori, finalmente libera di essere gustata nella sua purezza. www.grohe.it



IL LETTORE IN REDAZIONE

RENATO BENCETTI

Professione, fotolitista. Non uno qualunque, però: Bencetti, come lo chiamiamo in redazione (siamo nella foto con lui), è il fotolitista del nostro giornale da una quarantina di anni. Gli ingredienti, i piatti, le tavole, i volti di cuochi e personaggi... tutto passa sotto l'occhio attento del suo team, che mese dopo mese mette a punto i colori delle immagini, calibrandole e preparandole per la stampa finale. Ogni anno, in un giorno a sorpresa verso metà dicembre. il signor Bencetti arriva con un carico di croccante. la sua specialità, che offre a tutti noi per festeggiare. Quando lo vediamo arrivare, è ormai un rito esclamare: "Adesso è davvero Natale!". Eccolo qui, il croccante di Bencetti, ricco di tutto il meglio che la buona cucina può offrire: qualità, preparazione perfetta, cura dei particolari, ricordi di famiglia e, soprattutto, convivialità e allegria.

Babbo Bencetti!

IL CROCCANTE HA IMPARATO A FARLO
DAL PAPÀ, CHE LO STENDEVA SUL TAVOLO
DI MARMO DELLA CUCINA DI CASA.
OGGI È UN SUO CAVALLO DI BATTAGLIA.
LO CONDIVIDE CON GLI AMICI E **OGNI ANNO**,
A DICEMBRE, LO PORTA IN REDAZIONE

A CURA DI LAURA FORTI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA













PICCOLE ASTUZIE

Per essere sicuri che il croccante si stacchi bene dallo stampo, ungetelo con una goccia di olio di semi prima di versarvi le mandorle caramellate. Ungete anche Il batticarne: sarà più facile stendere le mandorle. Ricordatevi di sciacquare subito la pentola del caramello con acqua bollente.





LA RICETTA

Croccante di mandorle

IMPEGNO Facile

TEMPO 40 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 6-7 PERSONE

250 g mandorle con la buccia **125 g** zucchero

- **1SPEZZETTATE** *le mandorle tagliandole in tre con un coltellino.*
- **2 SCIOGLIETE** lo zucchero in una casseruola con un cucchiaio di acqua, a fuoco medio e mescolando.
- **3-4 CUOCETE** per circa 4-5' e, quando lo zucchero si sarà sciolto e comincerà a diventare bruno, aggiungete le mandorle spezzettate. Mescolatele nel caramello e lasciatele cuocere a fuoco basso per 1-2'.
- **5 VERSATELE** in uno stampo antiaderente (noi abbiamo utilizzato uno stampo a stella di 30 cm di diametro).
- **6-7-8 SCHIACCIATELE**, aiutandovi con un batticarne, in modo da distribuirle in uno strato uniforme. Con un cucchiaio rifinite le punte della stella, per ottenere una forma perfetta. Lasciate raffreddare il croccante per 15-20' poi sformatelo.

IL VINO Il signor Bencetti suggerisce di accompagnare il suo croccante con un Vin Santo.

Questa ricetta
 è stata preparata,
 assaggiata e
 fotografata per voi
 nella nostra cucina
 il 3 novembre

Jiovenible

LO STILE IN TAVOLA Calici Bormioli Rocco, piatto ASA Selection, tovaglia Le Jacquard Français.



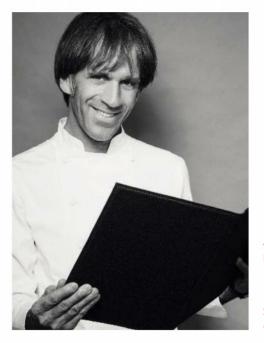


OLDANI INTERPRETA LA TRADIZIONE

Quando il cardo è al cucchiaio

CON UNA TRASFORMAZIONE TOTALE L'ANIMA CORIACEA DI UN ORTAGGIO TRA I PIÙ RUSTICI DIVENTA CEDEVOLE E CREMOSA





Un'interpretazione ricercata nobilita la preparazione contadina

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

LA RICETTA D'O

Crema bruciata di cardi e pera

IMPEGNO Per esperti TEMPO 2 ore più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg cardi
500 g latte
20 g amido di mais
7 tuorli - 3 uova - 1 pera - timo
limone - zucchero semolato - sale

di circa 10 cm e lessateli in acqua bollente salata, con qualche goccia di succo di limone per 1 ora. Scolateli e tenetene da parte 100 g. Frullate gli altri, strizzate il purè ottenuto e passatelo al setaccio. Ponete il purè in un colino foderato con una garza e lasciatelo sgocciolare per 1 ora. 2 PORTATE a bollore il latte, unitevi l'amido e cuocete per 2'. Spegnete, aggiungete uova e tuorli, amalgamate bene quindi incorporate alla crema 250 g di purè di cardi ben sgocciolato; aggiustate di sale e frullate con un colpo di mixer a immersione. Versate il composto in stampini piatti

(ø 15 cm) alti almeno 2 cm. Tagliate a dadini i cardi rimasti (tranne 4 per la decorazione) e metteteli nella crema. Infornate a bagnomaria a 120 °C per 35-40′.

3 SBUCCIATE intanto la pera, tagliatela a spicchi. Sciogliete in padella un cucchiaio di zucchero e, quando comincia a colorirsi, caramellatevi gli spicchi di pera. Sfornate le creme, spolverizzatele di zucchero su metà della superficie e bruciatele con l'apposito cannello; completatele con un pezzetto

LEINNOVAZIONI Delicato, elegante, creativo: questi gli aggettivi che descrivono il piatto il quale, senza acciughe e con l'aggiunta delle uova, raggiunge un nuovo equilibrio che piacerà ai vegetariani. Eliminati capperi e olive, la sapidità è molto ridotta e l'aromaticità è affidata al timo.

di cardo, la pera e foglioline di timo.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 12 settembre

LA RICETTA TRADIZIONALE

Questi piccoli cardi gratinati al forno sono una specialità leccese, ma tutta la Puglia è terra di grande generosità per le verdure. La tradizione della regione le valorizza in piatti spesso molto semplici che regalano agli ortaggi il ruolo di protagonista, insieme con l'oro dell'olio extravergine di oliva.



Carnucieddi

IMPEGNO Facile TEMPO 50'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cardi non troppo grossi
100 g olive nere pugliesi
3-4 acciughe dissalate
pecorino grattugiato – pangrattato
capperi dissalati – prezzemolo – pepe
olio extravergine di oliva – sale

Mondate i cardi, tagliateli a pezzetti e lessateli per 15-20' in acqua bollente poco salata. Scolateli e disponeteli a strati in una pirofila, alternandoli con qualche cappero, le acciughe a pezzetti, le olive snocciolate e tagliuzzate e foglie di prezzemolo sminuzzate.

Spolverizzate la superficie con pecorino e pangrattato; unite sale, pepe e un filo di olio, quindi infornate a 200 °C per 15'.







vo in raviolo

AL SAN DOMENICO DI IMOLA, LOCALE DI CULTO DEGLI ANNI SETTANTA, FU CREATA QUESTA SCENOGRAFICA RICETTA, INCONTRO GENIALE DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE, DIVENTATA SUBITO UN BEST SELLER. LA SI PUÒ ASSAGGIARE ANCORA OGGI DALLA MANO DELLO STESSO CHEF. O FARLA IN CASA SEGUENDOCI

> RICETTA GIOVANNI ROTA TESTI AMBRA GIOVANOLI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

n principio era Nino Bergese, proprietario e cuoco del ristorante La Santa, a Genova, dopo aver governato le cucine delle grandi casate piemontesi. Il solo, negli anni Sessanta, che avesse familiarità con tournedos Colbert, sogliole Mirabeau, soufflé di ostriche e petits Bénédictine, in mezzo alle trattorie dell'epoca e alle tristi copiature francesizzanti dei Grand Hotel. Gelosissimo dei suoi segreti, era noto per ammettere in cucina solo lavapiatti. Perciò sembrò un vero miracolo quando, nel 1970, Gianluigi Morini lo convinse a trasferirsi a Imola e portare la sua mano all'aprendo San Domenico. Un ristorante ricco di argenti, cristalli, splendida cantina, benedetto dall'inimitabile savoir faire del proprietario. La consegna era restare nei canoni della grande tradizione classica rinnovandola con intelligenza. A fianco del burbero chef, Morini, da diplomatico, mise un giovane di buona volontà e talento, Valentino Marcattilii. Sette anni dopo, alla morte del maestro, Marcattilii partì in missione nelle cucine più rinomate di Francia, dove era in corso un'evoluzione gastronomica battezzata, poi, Nouvelle Cuisine. Al ritorno, stavolta da executive chef, l'alunno superò il maestro con piatti che fondevano creazioni fantasiose con una solida base classica. Tra cui questo Uovo in raviolo, datato 1974, diventato subito il piatto-vedetta del ristorante e tuttora presente a grande richiesta nel menu. Timonato, ora come allora, da Valentino Marcattilii, a dimostrazione che il buono non invecchia.

È UN PIATTO COMPLETO: PASTA, UOVA, **VERDURA E** FORMAGGIO

PIÙ BUONO La ricetta originale prevede, in stagione, l'aggiunta di tartufo bianco.

La ricetta

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 1 ora di riposo della pasta Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g spinaci freschi 150 g ricotta soda – 100 g farina 00 100 g burro – 100 g grana grattugiato 50 g semola rimacinata di grano duro 5 tuorli - 2 uova - noce moscata olio extravergine di oliva - sale - pepe

UNITE la farina e la semola in una ciotola. **SBATTETE** un uovo con un tuorlo, 15 g di acqua e un cucchiaino di olio; versate il composto sulle farine e impastate prima con la punta delle dita per agglomerare farine e liquidi, poi con le palme delle mani

ttenendo <mark>un panetto liscio ed elastico.</mark> <mark>istematel</mark>o in una ciotola, avvolgete nella cola e ponete in frigo per circa 1 ora. MONDATE gli spinaci, lessateli in acqua bollente leggermente salata per 3', poi scolateli, raffreddateli in acqua fredda e strizzateli con cura per eliminare completamente l'acqua, altrimenti il ripieno risulterà troppo umido. Tritateli con il coltello, senza frullarli, e mescolateli in una ciotola con la ricotta, 50 g di grana, un uovo, un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata (ripieno). TIRATE la pasta in sfoglie spesse 1 mm, poi ricavatene 4 dischi (ø 13 cm) e altri 4 (ø 14 cm): potete usare il bordo di due ciotole delle misure indicate, ritagliando la pasta con un coltello. SPENNELLATE con l'acqua i dischi

più piccoli e usateli come base. **VERSATE** il ripieno nella tasca da pasticciere e distribuitelo sui dischi-base lasciando 1 cm libero dal bordo e formando una ciambella spessa 1,5 cm, con un pozzetto al centro abbastanza ampio e profondo da contenere comodamente un tuorlo. **ACCOMODATE** un tuorlo intero al centro di ogni ciambella di ripieno, richiudete i ravioli con i dischi più grandi, poi premete lungo i bordi per sigillarli e rifilateli con la ciotola usata per tagliare i dischi piccoli. **LESSATE** i ravioli in acqua bollente salata per 2-3' senza superare il tempo indicato. **FONDETE** *il burro in una pentolina finché* non sarà spumeggiante e color nocciola. **SCOLATE** *i* ravioli con il mestolo forato, adagiateli nei piatti e conditeli subito con il grana grattugiato rimasto e il burro fuso.



Il tuorlo cola fuori dal ripieno

L'ERRORE

Lo spazio al centro del ripieno non era abbastanza ampio e profondo per contenere perfettamente il tuorlo, proteggendolo. Durante la chiusura del raviolo, la pasta lo schiaccia, rompendolo.

LA SOLUZIONE

Disponete con cura il ripieno aiutandovi con la tasca da pasticciere e scegliete uova molto fresche perché più sode e compatte.

Gli errori più comuni



Il ripieno fuoriesce dalla pasta

L'ERRORE

Il ripieno è stato disposto molto vicino al bordo di pasta o in uno strato troppo spesso. Oppure il disco di pasta superiore ha lo stesso diametro di quello inferiore e non copre il ripieno.

LA SOLUZIONE

Disponete uno strato di ripieno spesso 1,5 cm a 1 cm dal bordo. Tagliate i dischi superiori di 1 cm più grandi.





Nella foto qui sopra è evidenziata un'insidia molto frequente: il raviolo si è intiepidito nel piatto prima di essere condito. Quindi la pasta si è asciugata, raggrinzendosi, il grana non ha aderito alla superficie e il burro è scivolato completamente sul fondo del piatto. Per un risultato perfetto condite il raviolo ancora caldissimo e umido, partendo con il grana, poi irrorandolo di burro.



Il tuorlo si è rassodato durante la cottura

L'ERRORE

La pasta è stata tirata troppo spessa e per cuocerla del tutto si è dovuto prolungare il tempo di cottura fino a 7-8', finendo col rassodare il tuorlo.

LA SOLUZIONE

Tirate la pasta il più sottile possibile, l'ideale è di circa 1 mm, e non superate i 2-3' di cottura.





BOCCONCINI PER I CIN CIN, RAVIOLI E RAVIOLINI, UN'OCA FARCITA COME NELLE FIABE, PESCI DI PREGIO, DOLCI NOVITÀ... **SEGUITECI IN CUCINA** E GODETEVI IL TEMPO AI FORNELLI. PORTERETE IN TAVOLA LA FELICITÀ

Tartine verticali

OVVERO COME CREARE GIOCOSI ALBERELLI SALATI E DOLCI CON SEMPLICI FETTE DI PANE, AMORE E FANTASIA



Insolito

PANE PER TRAMEZZINI CON SPINACI, CAPRINO E RIBES

tempo: 20' – **per 1 pezzo:** *15 g spinaci lessati* – *15 g caprino vaccino 3 fette di pane per tramezzini* – *3 chicchi di ribes* – *grana grattugiato* olio extravergine di oliva – sale – pepe

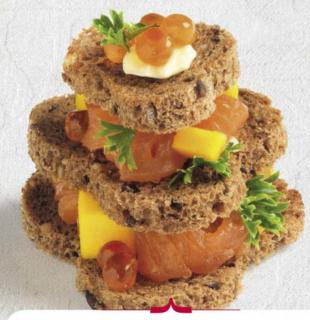
Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono rotondi; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm), spennellatele con l'olio, solo da un lato, e tostatele in forno a 190 °C per 7-8'. Strizzate gli spinaci e frullateli con il caprino, un cucchiaio di grana, un pizzico di sale e uno di pepe. Distribuite la crema di spinaci sulle fette di pane, sovrapponetele fra loro, dalla più grande alla più piccola, e decorate con i chicchi di ribes.

Casareccio

PANE BIANCO CON COPPA E ROBIOLA

tempo: 10' - per 1 pezzo: 3 fette di pane bianco in cassetta 2 fette di coppa − 20 g robiola 2-3 grani di pepe rosa sbriciolati – burro

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di fiore; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Tostate il pane in padella con il burro per 30 secondi. Stendete sulla fetta di pane più grande e su quella media una fetta di coppa, la robiola e briciole di pepe rosa. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta di pane più piccola.



Esotico

PANE AI CEREALI CON SALMONE, MANGO, BURRO SALATO

tempo: 20' – per 1 pezzo: 20 g salmone affumicato 6-7 uova di salmone – 3 fette di pane ai cereali in cassetta 1 fetta di mango – burro salato – prezzemolo riccio

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di trifoglio; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm); tostatele in forno a 190 °C per 7-8'. Tagliate a listerelle il salmone e a dadini il mango. Imburrate la fetta di pane più grande e quella media, quindi distribuitevi il salmone, 2-3 dadini di mango e ciuffi di prezzemolo. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola, completando con le uova di salmone.



Vegano

PANE INTEGRALE CON BARBABIETOLA E TOFU

tempo: 15' - per 1 pezzo: 25 g barbabietola lessata 25 g latte di soia non dolcificato – 15 g tofu 3 fette di pane integrale in cassetta – lime germogli – olio di arachide – sale

Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono quadrati; lato 8 cm, 6 cm, 3 cm). Scaldate in padella un velo di olio e friggetevi il pane per 1'. Frullate con il mixer a immersione la barbabietola, il latte di soia, un cucchiaino di succo di lime, un pizzico di sale e 75 g di olio, ricavando una maionese. Affettate il tofu e distribuitelo sulla fetta di pane più grande e su quella media, poi proseguite con gocce di maionese alla barbabietola e germogli a piacere. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola.



Sottozero

PAN BRIOCHE CON GELATO E MELAGRANA

tempo: 15' – per 1 pezzo: 3 fette di pan brioche in cassetta 2 cucchiai di gelato alla vaniglia – 10 chicchi di melagrana zucchero – granella di pistacchio – burro

Ritagliate ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono esagonali; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Spolverizzate le fette di pane con lo zucchero, spennellatele con poco burro fuso e infornatele sotto il grill a 200 °C per 5'. Sistemate un cucchiaio di gelato, ben freddo, sulla fetta di pane più grande e su quella media. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola. Decorate con chicchi di melagrana, granella di pistacchio o altra frutta secca a piacere.

Caramellato

PAN BRIOCHE CON PANNA, **ARANCIA E AMARETTI**

tempo: 10' - per 1 pezzo: 20 g panna montata *3 fette di pan brioche in cassetta* 1 fetta di arancia – 5 amaretti piccoli o 1 grande spezzettato zucchero – burro

Ritagliate il centro di ogni fetta di pane con un tagliapasta di misura diversa (i nostri sono a forma di stella; ø 8 cm, 6 cm, 3 cm). Sciogliete in una padella una noce di burro con 2 cucchiai di zucchero e caramellatevi il pane per 1'. Tagliate l'arancia in 5-6 dadini. Spalmate un cucchiaio di panna sulla fetta di pane più grande e su quella media, poi distribuitevi i cubetti di arancia e 3-4 amaretti. Sovrapponete le tartine e finite con la fetta più piccola, decorandola con un ciuffo di panna e un amaretto.



→ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'8 settembre

The UNFORGETTABLES

SEI RICETTE DI CLASSICI INDIMENTICABILI. DA ESEGUIRE A REGOLA D'ARTE COME I LEGGENDARI BARTENDER DEL PASSATO. PER SORPRENDERE CON DRINK RICCHI DI GLAMOUR





SHIRLEY TEMPLE

Creato all'inizio degli anni
'30 per i vacanzieri delle
isole Hawaii dal barman del
Royal Hawaiian Hotel. Rende
omaggio alla giovanissima star
di Hollywood tutta boccoli.
Dolce e dissetante, è
considerato una delle pietre
miliari degli analcolici.



Firenze, anni '20, Caffè Casoni. Il conte Camillo Negroni, assiduo frequentatore del caffè, ordina il suo aperitivo preferito, il Milano-Torino, corretto, però, da una dose di gin. Il barman Fosco Scarselli che lo esegue sostituisce anche la scorza di limone con una fetta di arancia per distinguerlo. Nasce così uno dei cocktail di maggior successo.



COCKTAIL CHAMPAGNE

Un drink storico, molto semplice ma ricco di fascino e di eleganza. Le fonti raccontano che forse fu creato dal giornalista John Dougherty durante una gara di cocktail a New York, alla fine del 1800. Da allora non ha mai perso la sua allure.



SHIRLEY TEMPLE

Ingredienti per 1 cocktail
18 cl ginger ale
2 cl sciroppo di granatina
ciliegina sciroppata – arancia – ghiaccio

Riempite un bicchiere alto di ghiaccio, unite lo sciroppo di granatina e il ginger ale, mescolate delicatamente con un cucchiaino lungo (bar spoon) e decorate con una ciliegina sciroppata e con una fetta di arancia.



Ingredienti per 1 cocktail 3 cl vermut rosso 3 cl gin – 3 cl Campari arancia – ghiaccio

Riempite di ghiaccio un tumbler per raffreddarlo, scolate l'acqua che si formerà e poi versate vermut, gin e Campari. Mescolate con un cucchiaino lungo e completate con una fetta di arancia.

 Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il 5 ottobre

LO STILE IN TAVOLA Tumbler del Negroni Spiegelau, coppa dello Stinger IVV, tutti gli altri bicchieri LSA International.

COCKTAIL CHAMPAGNE

Ingredienti per 1 cocktail
12 cl Champagne
2 cl Cognac
zolletta di zucchero
angostura
arancia
ciliegina sciroppata
ghiaccio

Riempite una coppa con cubetti di ghiaccio per raffreddarla. Eliminate il ghiaccio e accomodatevi una zolletta bagnata con 4-5 gocce di angostura. Versate il Cognac e poi lo Champagne freddo. Completate con una fettina di arancia e una ciliegina sciroppata.

STINGER

Ingredienti per 1 cocktail 5 cl Cognac 2 cl crema di menta ghiaccio menta

Riempite una coppa con cubetti di ghiaccio per raffreddarla. Versate il Cognac e la crema di menta nello shaker con qualche cubetto di ghiaccio e agitate, in modo che la crema di menta si sciolga nel Cognac. Eliminate il ghiaccio dalla coppa. Filtrate lo Stinger nella coppa fredda e decorate con una fogliolina di menta.

BRAMBLE

Ingredienti per 1 cocktail 4 cl gin 1,5 cl succo di limone 1,5 cl liquore di mora 1 cl sciroppo di zucchero limone – ghiaccio – more

Avvolgete 5-7 cubetti di ghiaccio in un canovaccio e pestateli con il batticarne per ridurli in schegge irregolari. Raccogliete nello shaker il succo di limone, lo sciroppo di zucchero, il gin e qualche cubetto di ghiaccio. Shakerate e versate filtrando in un bicchiere basso tipo tumbler pieno di schegge di ghiaccio. Completate versando il liquore di mora e decorate con more e fettine di limone.

6 FLORIDA

Ingredienti per 1 cocktail
4 cl succo di pompelmo
2 cl succo di arancia
2 cl succo di limone
2 cl soda – 2 cl sciroppo di zucchero
arancia – limone – menta – ghiaccio

Shakerate energicamente i succhi e lo sciroppo di zucchero con ghiaccio. Filtrate nel bicchiere colmo di nuovo ghiaccio e completate con la soda. Decorate con foglioline di menta e fettine di arancia e di limone.

PROVATI PER VOI

CAMPARI

Nato a Novara nel 1860, è rimasto immutato nel tempo: un mix segreto di frutta, piante ed erbe aromatiche lasciato in infusione in alcol e acqua per un sapore gradevolmente amaro. www. camparigroup.com

GIN MARE

Aromatico
e leggermente
balsamico,
restituisce anche
nei cocktail i profumi
del Mediterraneo:
basilico, timo,
rosmarino,
agrumi, ginepro,
coriandolo,
cardamomo...
www.ginmare.com

CHAMPAGNE DEUTZ

Elegante e ricco, ha una struttura che ben si sposa con il Cognac.
Le note di frutta bianca rinfrescano e ingentiliscono il cocktail.
www.champagnedeutz.com

COGNAC MARTELL

Profuma di pepe nero, coriandolo e bacche rosse, composta di fichi e frutta secca, cera d'api e legno di sandalo. Regala un tocco vellutato allo Champagne. www.martell.com

VERMUT RISERVA CARLO ALBERTO

La frutta e le spezie
della formula
rendono
particolare
il Negroni:
sentirete il ricordo
della ciliegia,
del tarassaco
e della menta.
www.riserva
carloalberto.com













Il gusto unico della Svizzera

IL GUSTO DI LE GRUYÈRE DOP È INIMITABILE PERCHÉ IN OGNI FORMA CI SONO 400 LITRI DI LATTE FRESCO PRODOTTO NELLA SUA REGIONE.



Le Gruyère DOP è noto a tutti per il suo gusto così speciale ma pochi sanno che per creare una forma di questa delizia servono 400 litri di latte fresco. Questa preziosa materia pima deve provenire da mucche della Gruyère che si nutrono solo di erba o fieno, l'uso di additivi è assolutamente vietato. Forse per questo Le Gruyère DOP, in tutte le sue varianti di gusto e stagionatura, aggiunge a cene, aperitivi, spuntini e ricette tutta la purezza della regione di cui porta il nome. Senza lattosio - Senza glutine - Senza conservanti né additivi - Ricco di proteine www.gruyere.com











1 Terrina di zucca e ricotta

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

700 g ricotta vaccina

600 g polpa di zucca

200 g prosciutto crudo a fette sottili

150 g farina di riso - 5 uova

1 cespo di indivia belga – 1 melagrana brodo vegetale – pandoro – indivia riccia burro – olio extravergine di oliva sale fino e grosso – pepe

RIDUCETE la polpa di zucca a dadini e rosolatela in padella con un filo di olio per 10', poi unite una presa di sale grosso, bagnate con 2 mestoli di brodo vegetale e proseguite la cottura per altri 15'. Frullate in crema.

LAVORATE la ricotta con un pizzico di sale fino a renderla cremosa, poi unite la zucca frullata, 5 uova e la farina di riso. Aggiustate di sale, se serve.

IMBURRATE perfettamente uno stampo ovale con una capacità di 1,5 litri e disponete una striscia di carta da forno sul fondo facendola debordare, per aiutarvi quando dovrete sformare la terrina. Potete anche usare uno stampo da plum cake con la stessa capacità (30x10 cm, h 8 cm).

e disponetelo su una placca con i bordi un po' alti, versate nella placca la quantità di acqua calda che serve ad arrivare a metà dell'altezza dello stampo e cuocete a bagnomaria nel forno a 150 °C per 45' circa. RIDUCETE 1-2 fette di pandoro in dadini.

ROSOLATE il prosciutto a filetti in casseruola fino a quando non sarà diventato croccante, poi toglietelo, unite i dadini di pandoro e fateli dorare.



PREPARATE un'insalatina con l'indivia belga e la riccia e conditela con olio, sale, pepe e chicchi di melagrana.

SERVITE la terrina con i dadini di pandoro, le striscioline di prosciutto e l'insalata con la melagrana.

2 Raviolini di cappone in brodo alla cannella

IMPEGNO Per esperti TEMPO 3 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

2 kg 1 cappone - 600 g farina - 12 tuorli 4 uova - pangrattato - sedano - carote cipolla - aglio - cannella in stecca gambi di prezzemolo - burro olio extravergine - sale fino e grosso

EVISCERATE, strinate e lavate perfettamente il cappone. Disossatelo conservando gli ossi e le frattaglie. Tenete da parte il petto: servirà per preparare l'oca ripiena che trovate alle pagine successive, oppure per cucinare un'altra ricetta. Se chiedete al vostro macellaio di disossare il cappone per voi, fatevi consegnare anche ossi e frattaglie.

DIVIDETE una cipolla a metà e abbrustolitela dalla parte del taglio in una padella antiaderente rovente per 5-8'.

PREPARATE il brodo: raccogliete in una casseruola capiente piena di acqua 2 gambi di sedano, 2 carote, la cipolla abbrustolita, una stecca di cannella, uno spicchio di aglio con la buccia, 8-10 gambi di prezzemolo, una presa di sale grosso, la carcassa, gli ossi e tutte le frattaglie del cappone e fate bollire sulla fiamma al minimo mentre preparate il resto.

IMPASTATE la farina con i tuorli e 3 uova, 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale fino. Formate una palla, raccoglietela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate riposare per 30'.

DISOSSATE le cosce e privatele della pelle, ma conservatela. Riducete la polpa in tocchetti.

FATE sciogliere la pelle delle cosce di cappone in una casseruola con 2 noci di burro, poi unite la polpa delle cosce a tocchetti e rosolate tutto sulla fiamma media per 30'. ELIMINATE parte del grasso, salate con poco sale grosso, bagnate con 3 mestoli di acqua fredda, fate riprendere il bollore, coprite con il coperchio, riducete la fiamma al minimo e cuocete per 1 ora controllando

che il liquido non si asciughi del tutto: se fosse necessario, unite un mestolino di brodo durante la cottura.

ELIMINATE la pelle del cappone.
Filtrate il sugo di cottura e "asciugatelo" con 3 cucchiai di pangrattato. Frullate la carne abbastanza finemente, unitela al sugo "asciugato", aggiungete un uovo e mescolate bene ottenendo una farcia malleabile.
STENDETE la pasta in una sfoglia molto sottile. Distribuite il ripieno in palline più piccole di una nocciola. Ricoprite con altra sfoglia, premete delicatamente intorno alla farcia per far uscire l'aria, sigillate bene e ritagliate i raviolini con un piccolo tagliapasta (ø 2 cm).
FILTRATE il brodo attraverso un colino

fine e riportatelo sul fuoco. **TUFFATE** i raviolini nel brodo fremente e cuoceteli per 2-3' al massimo. Trasferite tutto nella zuppiera e servite direttamente in tavola.

3 Millefoglie di patate

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

1 kg patate gialle
350 g patate viola – latte – burro – salvia rosmarino – olio extravergine di oliva sale fino e grosso – pepe

MONDATE tutte le patate.

TAGLIATE la metà delle patate gialle in tocchi e lessatele per 20' in acqua non salata. **TAGLIATE** il resto delle patate gialle e tutte

le patate viola in fettine molto sottili, se possibile usando la mandolina; disponetele in uno strato singolo, su una placca foderata di carta da forno, salatele, ungetele di olio, profumatele con qualche foglia di salvia e qualche rametto di rosmarino e infornatele a 180 °C per 5-6'.

schiacciate le patate lessate e conditele con una noce generosa di burro, 3-4 cucchiai di latte e un pizzico di sale; mescolate con la frusta fino a ottenere un purè. Raccoglietelo in una tasca da pasticciere.

MONTATE 12 piccole millefoglie alternando le patate gialle e le patate viola con il purè. Decorate a piacere l'ultimo strato formando un piccolo fiore con le fettine di patata. Completate con una macinata di pepe, qualche granello di sale grosso e decorate con aghi di rosmarino.







4 Involtini di bietola con crema di ceci

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

600 g carote colorate 200 g farina di ceci 200 g topinambur

12 foglie di bietola non troppo grosse a costa rossa - 2 carciofi

brodo vegetale - rosmarino - timo - alloro olio extravergine di oliva - sale - pepe

MONDATE le carote, i carciofi e i topinambur: tagliateli rispettivamente in bastoncini, in spicchi e a fettine. Sbollentateli insieme in acqua salata per 3-4'.

IMMERGETE le foglie di bietola nell'acqua bollente tenendole per i gambi e toglietele subito: questa operazione serve solo a far sì che le foglie si pieghino agevolmente durante il confezionamento degli involtini, senza spezzarsi. Separate i gambi e sbollentate anch'essi per 1-2'.

DISTENDETE le foglie di bietola su un foglio di carta da forno.

RACCOGLIETE 60 g di olio in una casseruola e scaldatelo. Poi versatevi a pioggia la farina di ceci e mescolate bene con la frusta; unite 5-6 aghi di rosmarino, qualche fogliolina di timo, una foglia di alloro, 320 g di brodo e continuate a mescolare fino a ottenere una crema liscia. Salate ed eliminate l'alloro. SPALMATE le foglie di bietola con la crema di ceci, mentre è ancora calda.

DISTRIBUITEVI le carote, i carciofi, i topinambur e i gambi di bietola, avvolgete

e chiudete gli involtini. Trasferiteli con la carta da forno su una placca e infornateli a 180°C per 2-4': dovranno solo intiepidirsi.

DISPONETE gli involtini sul piatto di portata, irrorate con un filo di olio e completate a piacere con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

5 Oca ripiena

IMPEGNO Per esperti TEMPO 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

3,4 kg 1 oca già pulita e strinata

1,7 kg 4 mele cotogne

600 g polpa di petto di pollo

280 g polpa di petto di cappone

80 g uvetta

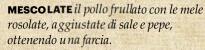
alloro - zucchero - mostarda di frutta mista vino bianco secco - aglio - burro brodo vegetale - infuso di camomilla olio extravergine di oliva - sale - pepe

AMMOLLATE l'uvetta nell'infuso di camomilla.

MONDATE le mele cotogne e riducetele a dadini; rosolateli in padella con una generosa noce di burro, l'uvetta sgocciolata e un cucchiaio di zucchero per 3-4'.

SCIOGLIETE in 200 g di brodo lo zafferano. **RIDUCETE** pollo e cappone in tocchetti. Frullateli con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

UNITE a filo, continuando a frullare, come se doveste preparare una maionese, 200 g di olio e poi il brodo allo zafferano.



LAVATE molto bene l'oca, asciugatela, poi salate e pepate generosamente la superficie esterna e interna. Infine disponete all'interno 3 foglie di alloro e riempite con la farcia.

CUCITE con ago e filo l'apertura superiore e inferiore, poi legate zampe e ali con lo spago da cucina in modo che l'oca mantenga la forma in cottura. Inserite tra lo spago e la polpa qualche foglia di alloro.

Accomodate l'oca su una placca unta di olio e unite 3-4 spicchi di aglio con la buccia.

Ungete l'oca di olio, coprite tutto con un foglio di alluminio e infornate nel forno statico a 180 °C per 1 ora.

SFORNATE l'oca, eliminate parte del grasso

e bagnate con mezzo litro di vino bianco. Infornate nuovamente e cuocete per un'altra ora. Bagnatela quindi con il sugo di cottura e un mestolo di brodo vegetale e infornatela ancora per 30'.

sfornate l'oca ripiena, trasferitela sul piatto di portata e fatela riposare coperta con un nuovo foglio di alluminio per 30'. Nel frattempo filtrate il sugo di cottura, versate un mestolino di acqua sulla placca ancora calda per deglassarla, filtrate anche questo liquido e mescolate bene i due sughetti. Fate intiepidire il mix di sughetti ed eliminate il grasso superficiale. Infine scaldate nuovamente.

SERVITE l'oca ben irrorata con il sugo accompagnandola con la mostarda di frutta. LA SIGNORA OLGA consiglia di mostrare agli ospiti l'oca ripiena e poi di riportarla in cucina per dividerla in porzioni: staccate le cosce e poi separate le sovracosce dai fusi nel punto di giuntura. Staccate le ali. Incidete il petto lungo la linea mediana, ricavate la polpa e dividetela in più porzioni. Accomodate tutti i pezzi ricavati sul piatto di portata insieme al ricco ripieno e servite come indicato nella ricetta.









6 Alberello di bignè con crema al limone

IMPEGNO Per esperti TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

Bignè

150 g farina

120 g burro più un po'

5 uova zucchero - sale

Crema al limone

500 g panna fresca

300 g zucchero

50 g burro

16 g gelatina alimentare in fogli

6 uova 4 limoni 1 baccello di vaniglia

Per completare

ribes foglioline di limone zucchero semolato e a velo

Bianè

RACCOGLIETE 200 g di acqua in una casseruola, unite il burro, un pizzico di sale e uno di zucchero. Portate sul fuoco e mescolate fino a quando il burro non si sarà sciolto.

TOGLIETE la casseruola dal fuoco e unite la farina, tutta in un colpo, mescolate energicamente fino a quando non si sarà formata una palla che si staccherà dalle pareti. Riportate sul fuoco per 2' al solo scopo di asciugare leggermente la pasta.

TRASFERITE la pasta in una ciotola e fate intiepidire per una decina di minuti. Iniziate a lavorare con le fruste elettriche, o meglio con la planetaria, e unite le uova: aggiungete il successivo solo quando il precedente è perfettamente incorporato. Alla fine dovrete ottenere una pasta che, se sollevata con il cucchiaio, forma un nastro.

IMBURRATE una placca da forno.

RACCOGLIETE la pasta in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø 1 cm) e formate circa 60 noci (ø 2-3 cm) sulla placca lasciando un po' di spazio tra una e l'altra. Scaldate il forno a 230°C.

Infornate, spegnete il forno e dopo 10' riaccendete a 160°C ventilato. Sfornate dopo 15' e fate raffreddare i bignè.

Crema al limone

METTETE in ammollo la gelatina.

RACCOGLIETE in una ciotola il succo di 4 limoni (circa 200 g), la scorza grattugiata di uno, il burro, le uova, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e lo zucchero. Cuocete su un bagnomaria caldo, ma non bollente, mescolando con la frusta fino a quando la crema non si sarà addensata. Togliete dal bagnomaria, unite la gelatina ammollata e strizzata e mescolate bene in modo che si sciolga completamente.

FATE raffreddare, poi unite la panna e montate tutto: otterrete una crema soffice.

RACCOGLIETE la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e lunga tipo siringa e farcite ogni bignè facendo un piccolo forellino nella parte inferiore.

Conservate la crema avanzata.

Per completare

PREPARATE un caramello con 200 g di zucchero semolato e 30-40 g di acqua. MONTATE l'alberello direttamente sul piatto di portata incollando i bignè tra di loro con qualche goccia di caramello. Poiché il caramello si rassoda rapidamente, per renderlo di nuovo liquido dovrete riportarlo sul fuoco diverse volte prima di aver completato l'alberello.

SPOLVERIZZATE di zucchero a velo l'alberello e decorate con piccoli ciuffetti di crema sui quali andranno appoggiati i chicchi di ribes e le foglioline di limone. A piacere completate con alchechengi disposti alla base dell'alberello.

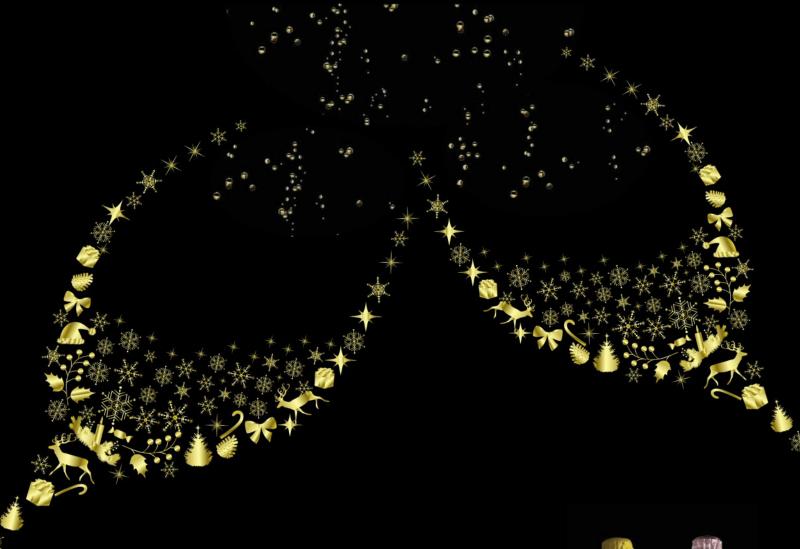
PIÙ FACILE Per velocizzare e semplificare questa ricetta comprate i bignè già pronti e farciteli solo prima di comporre l'alberello.

LA CUOCA IN CUCINA DA NOI

Seguendo le orme dei genitori, Isa Mazzocchi, con la sorella Monica e con il marito Roberto Gazzola, sommelier, continua il mestiere di "ristorare" gli ospiti che arrivano a La Palta di Bilegno, sui colli piacentini, una Stella Michelin dal 2011. È orgogliosa delle sue origini e crede nella dimensione familiare del ristorante e in un rapporto diretto e caloroso con i clienti. Amica affezionata de La Cucina Italiana, ha cucinato questi piatti giocando sui toni caldi del giallo e dell'oro e su sapori "morbidi" e gentili.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 12 ottobre

LO STILE INTAVOLA Vassoi, zuppiera, piatti e piattini Richard Ginori, calici, alzate e lucine Fiorirà un giardino, portasale Mario Luca Giusti, tovaglioli Once Milano, tessuto di fondo Designers Guild, quinta di velluto bianco Dedar.



Metodo Classico, emozione contemporanea.



Solo uve raccolte a mano nelle zone collinari più vocate del Trentino e oltre 24 mesi di affinamento in bottiglia con l'antica tecnica del remuage: questo è il grande segreto di Rotari Brut e Rotari Rosé, un'emozione da gustare, oggi.

Let's ROTARI



"Alfiere" Metodo Classico Zero Dosaggio Croci (18 euro).

Un brindisi per accogliere gli ospiti e poi comincia il pranzo. Serve un vino duttile, piacevole per un aperitivo, ma adatto anche ad accompagnare il delicato antipasto di **terrina**, il gusto più deciso dei **raviolini** e la freschezza degli **involtini** di bietola. Arriva dalle colline di Castell'Arquato questo spumante a base di ortrugo, un vitigno autoctono piacentino poco conosciuto fuori dei confini regionali, ma meritevole di essere scoperto. Si serve a 10 °C.

Collio Chardonnay La Castellada (27 euro).

Quando in tavola compare la millefoglie di patate, con la sua burrosa suadenza, è il momento di servire questo Chardonnay friulano, affinato in piccole botti di rovere e prodotto sui colli di Oslavia dai fratelli Bensa. È un vino di stile classico – quasi francese –, che ha sostanza senza mancare di eleganza; si abbina bene anche con il gusto vegetale e il tocco farinoso degli involtini di bietola con i ceci. Si apre un'ora prima e si serve a 12 °C.

"Tournesol" Lusenti (27 euro).

Per la grassezza e la sontuosità dell'oca ripiena non c'è niente di meglio di questo Gutturnio; prodotto con uve barbera e bonarda, sui colli piacentini della Val Tidone, è un vino molto territoriale, con un carattere energico e gioviale, come la sua produttrice, Lodovica Lusenti, che ha ereditato l'azienda fondata dal papà Gaetano negli anni Sessanta. La sua spuma vivace è ottima per rinfrescare e preparare il palato al boccone successivo. Si serve a 15-16 °C.

"Muffa nobile" Palazzone

(27 euro, 37,5 cl). La cremosità dell'alberello di bignè è qui sottolineata dall'untuosità del vino, in un ghiotto abbinamento per concordanza. Il "Muffa nobile", prodotto nella zona storica della denominazione Orvieto, è ottenuto dal grechetto, il vitigno bianco del territorio, completato da sauvignon e procanico.
Al carattere fruttato ed erbaceo delle uve si somma la dolcezza data dalla "muffa nobile", che fa appassire i grappoli e che dà nome al vino. Si serve a 9-10 °C.





FOOD IS ART. ELEVATE IT.



In craftsmanship and technology, Wolf oven and steam oven. Its professional performance helps you make the most of every meal.



subzero-wolf.com

FRIGO 2000 Srl HIGH PERFORMANCE KITCHEN Distributore Esclusivo per l'Italia

Successo sicuro in Chap

DALL'ANTIPASTO AL DOLCE, UN PRANZO IMPORTANTE, PRONTO (QUASI) AL VOLO. IL SEGRETO? UN'ORGANIZZAZIONE PERFETTA. E QUALCHE ASTUZIA DA CHEF

RICETTE WALTER PEDRAZZI TESTI CRISTINA FABBRI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

LE IDEE DI BEATRICE

Per le decorazioni della tavola la nostra stylist ha scelto quest'anno la pasta Fimo, che si modella facilmente e si fa indurire in forno.

Tabella di marcia

- Tritate separatamente i salmoni; mettete a marinare quello fresco.
- 2 Rosolate il **porro** e sbollentate le **foglie di verza**.
- **3** Aprite a libro il **merluzzo**, farcitelo, arrotolatelo nella verza e infornatelo.
- 4 Cuocete finocchi e porro
- 5 Tostate le fette di pandoro, preparate la salsa di lamponi, montate la panna e mescolate metà di entrambi i composti.
- 6 Assemblate la torta di pandoro e mettetela in frigo.
- 7 Preparate la farcia di salmone e robiola, affettate il pane, componete i mini panettoni e metteteli in frigo.
- 8 Cuocete i finferli.
- **9** Completate e frullate la **vellutata**. Preparate i **crostini**.
- 10 Sfornate il rotolo di merluzzo.



1 Mini panettoni gastronomici

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g polpa di filetto di salmone

60 g salmone affumicato

60 g robiola

12 fette di pancarré

6 panini al latte

zucchero - salsa Tabasco - sale

TRITATE la polpa di salmone fresco a tartare con il coltello, raccoglietela in una ciotola, conditela con un cucchiaino di zucchero, uno di sale e qualche goccia di Tabasco; mescolate bene e fate marinare in frigo per 1 ora.
Tritate al coltello anche il salmone affumicato.
RICAVATE dalle fette di pancarré 12 dischi (ø 6 cm) e tagliate i panini in 3 strati.

MESCOLATE il trito di salmone affumicato con la robiola e con il salmone marinato; distribuite questa farcia sugli strati di pane al latte e di pancarré tenendo da parte le calotte.

COMPONETE 6 mini panettoni alternando gli strati di pane al latte con 2 dischi di pancarré, chiudeteli con le calotte e fermateli con uno stecco. Teneteli in frigorifero fino al momento di portarli in tavola.

2 Vellutata di finocchio

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1,3 kg finocchi - 350 g latte 100 g panna fresca 100 g formaggio di capra morbido 3 fette di pane nero - 1 porro grana grattugiato - farina olio extravergine di oliva - sale - pepe

MONDATE i finocchi conservando qualche barbina e tagliateli a tocchi. Affettate la parte bianca del porro. Riuniteli in pentola con 4 cucchiai di olio, fateli appassire senza che prendano colore, bagnate con un litro di acqua e 300 g di latte, salate, pepate e cuocete coperto, calcolando 15' dal bollore.

STEMPERATE un cucchiaio colmo di farina con il latte rimasto e con la panna, unite il composto ai finocchi, cuocete ancora per 3', poi aggiungete le barbine e frullate il tutto.

SPALMATE le fette di pane con il formaggio di capra, spolverizzatele con il grana e infornatele sotto il grill.

SERVITE la vellutata con il pane tostato

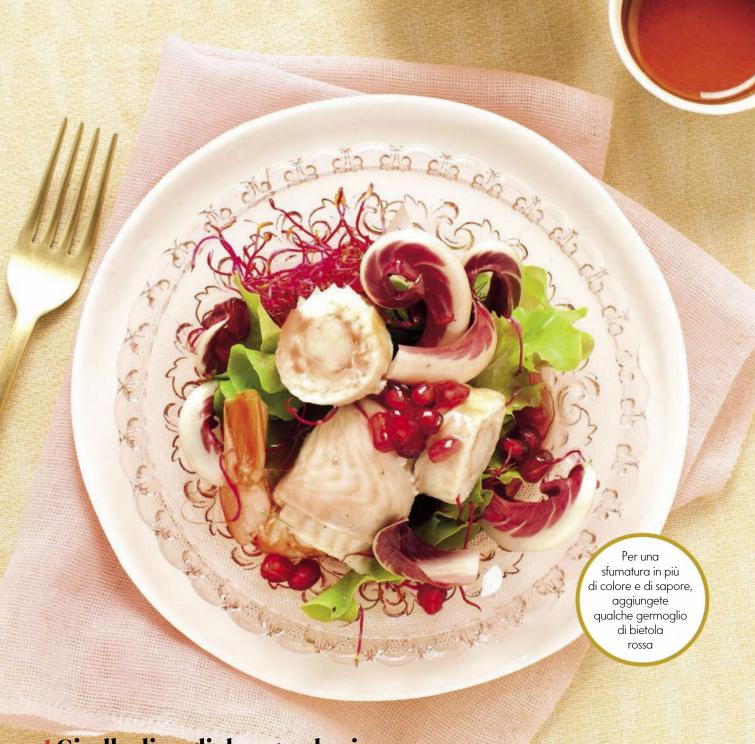
SERVITE la vellutata con il pane tostato tagliato a triangoli e decorata, a piacere, con stelline e rondelle di verdure scottate per 1' in acqua bollente.





Melagrana, PREZIOSI CHICCHI





I Girelle di sogliole e gamberi

IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 code di gambero
- 5 cucchiai di succo di melagrana
- 4 filetti di sogliola interi spellati

insalatina
radicchio rosso
chicchi di melagrana
finocchietto fresco – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

di sogliola, ricavandone 8 mezzi filetti di sogliola, ricavandone 8 mezzi filetti.

SGUSCIATE le code di gambero e privatele del budellino nero presente sul dorso.

SALATE e pepate i mezzi filetti di sogliola, poi avvolgeteli intorno alle code sgusciate, ottenendo 8 girelle e spennellatele con l'olio.

SCALDATE una padella antiaderente con un pizzico di sale, accomodatevi le girelle, sul lato dell'apertura, e cuocetele a fuoco basso per un paio di minuti. Aggiungete nella padella qualche ciuffo di finocchietto, coprite con il coperchio e proseguite per 6-8'.

BAGNATE le girelle con un paio di cucchiai di succo di melagrana, spegnete e lasciatele coperte ancora per 1'.

RACCOGLIETE nel bicchiere del frullatore a immersione 3 cucchiai di succo di melagrana, 6 cucchiai di olio, qualche goccia di succo di limone, un pizzico di sale e frullate fino a ottenere un'emulsione liscia.

MESCOLATE una manciata di insalatina con qualche ciuffo di finocchietto e qualche fogliolina di radicchio; condite con l'emulsione alla melagrana e servite con le girelle e chicchi di melagrana, a piacere.









4 Torta "magica"

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 50' più 2 ore di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

400 g latte

250 g succo di melagrana

230 g zucchero

120 g burro

100 g farina bianca di farro

20 g fecola di patate

4 HOVE

1 limone - chicchi di 1 melagrana - sale

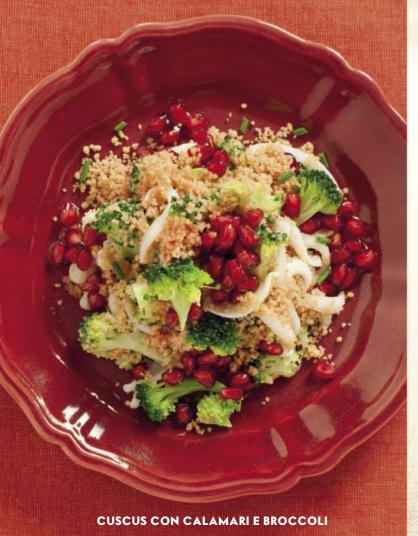
SCIOGLIETE il burro e fatelo raffreddare.
SEPARATE i tuorli dagli albumi,
poi sbatteteli con 80 g di zucchero
e la scorza grattugiata di 1 limone, fino
a ottenere una spuma gonfia e soffice.
UNITE alla spuma di tuorli il burro,
la farina, la fecola, il latte, gli albumi
montati a neve con pizzico di sale,
pochi per volta e, in ultimo, 100 g di succo
di melagrana: otterrete un composto
piuttosto liquido.

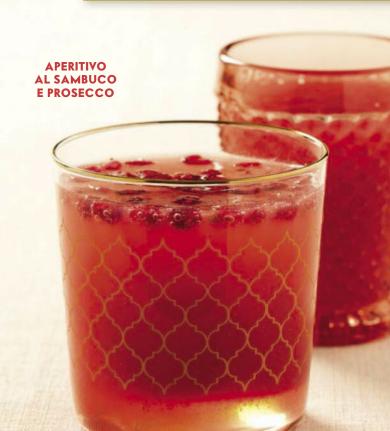
VERSATE *tutto in uno stampo foderato*

di carta da forno (ø 24-26 cm, h 6 cm) e infornate a 150 °C per 1 ora e 20'.

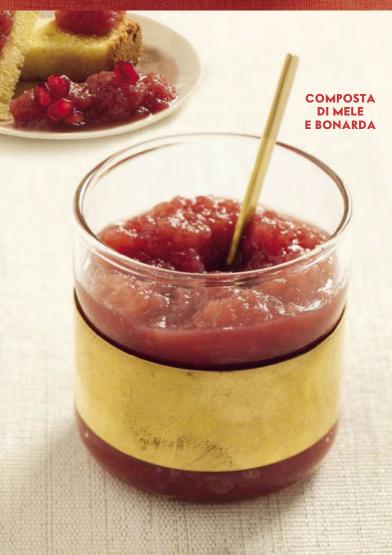
PORTATE a bollore in una casseruola 150 g di zucchero con il resto del succo di melagrana e un cucchiaio di succo di limone; cuocete per 6-8', ottenendo uno sciroppo e spegnete.

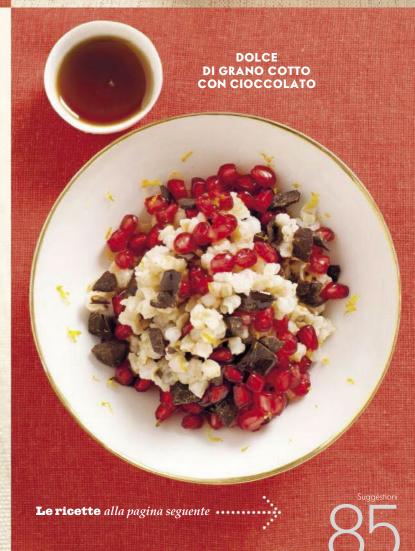
sfornate la torta "magica", lasciatela raffreddare per 2 ore circa, quindi servitela con lo sciroppo, i chicchi di melagrana e, a piacere, una spolverata di zucchero a velo.





4 IDEE FACILI con la melagrana







CUSCUS CON CALAMARI E BROCCOLI

Versate in una ciotola 250 g di succo di melagrana, 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e 200 g di cuscus precotto; mescolate per sgranarlo e fatelo rinvenire per 10'. Emulsionate il succo di 1/2 limone con 40 g di olio e un pizzico di sale e di pepe (citronnette). Scottate 180 g di cimette di broccolo per 5-6'. Tagliate a striscioline un calamaro pulito da 250 g e lessatelo per 1'. Mescolate il cuscus con i calamari, i broccoli, 3 cucchiai di chicchi di melagrana, un trito di erba cipollina e la citronnette. Distribuite in 4 piatti e servite.



APERITIVO AL SAMBUCO E PROSECCO

Mescolate in un bicchiere
30 g di sciroppo
di sambuco (disponibile
nei supemercati ben
riforniti), con 50 g
di succo di melagrana.
Colmate il bicchiere
versandovi il Prosecco
oppure uno spumante
secco, ben ghiacciati.
Fate lo stesso in altri
3 bicchieri e decorate
i cocktail con
una decina di chicchi
di melagrana.



COMPOSTA DI MELE E BONARDA

Sbucciate e detorsolate 3 mele Golden di circa 230 g ciascuna, poi riducetele in tocchetti e raccoglieteli in una casseruola con 350 g di chicchi di melagrana, 80 g di zucchero di canna e mezzo bicchiere di vino Bonarda. Fate riposare tutto per 5', poi cuocete per circa 30', ottenendo una composta e passatela al passaverdure. Riportate a bollore la composta, quindi sigillatela in vasetti sterilizzati o servitela subito abbinata a yogurt, pan brioche, pandoro o frollini.



DOLCE DI GRANO COTTO CON CIOCCOLATO

Portate a bollore 2 litri di acqua con la scorza di 1 arancia, poi spegnete e lasciate raffreddare. Fate rinvenire 580 g di grano cotto nell'acqua all'arancia per 2-3', quindi scolatelo. Tritate grossolanamente 120 g di cioccolato fondente e 5-6 gheriali di noce: mescolateli in una ciotola con i chicchi ricavati da 1 melagrana, il grano, 2-3 cucchiai di mosto cotto e la scorza grattugiata di 1 arancia. Distribuite il dolce in 4 ciotole e servite.



I tuoi germogli sono un giardino di melograni con i frutti più squisiti

Cantico dei Cantici

❖ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 28 settembre

LO STILE INTAVOLA Piatto dorato, runner, bicchiere dell'aperitivo con motivi dorati e cucchiaino della composta Zara Home, piatto bianco e rosa, piatto della torta "magica", ciotolina nella ricetta del dolce di grano cotto Potomak Studio, piatto di vetro rosa, bicchiere di vetro rosa, ciotola con le patatine, piatto del cuscus e piatto del dolce di grano cotto in vendita da Funky Table, ciotolina delle girelle e piattino della torta "magica" Studio Ceramico Giusti, forchetta Mepra, tessuti Dedar.



LA COTTURA VELOCE esalta la consistenza fondente e il sapore delicato

dell'aragosta.

Duri dal cuore TRIBRO

ARAGOSTE, ASTICI, GRANCHI E SCAMPI: I PIÙ NOBILI ABITANTI DELLE ACQUE MARINE INCONTRANO I PIÙ ARISTOCRATICI PROTAGONISTI DELL'UNIVERSO TERRICOLO

RICETTE DAVIDE BROVELLI TESTI VALENTINA VERCELLI FOTOGRAFIE SABRINA ROSSI STYLING ANNA CASIRAGHI

1 Aragosta, porcini e carciofi

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 2 aragoste del Mediterraneo 250 g 2 carciofi mammole 120 g funghi porcini – 1 spicchio di aglio limone – vino bianco secco brodo vegetale – olio extravergine di oliva sale fino e grosso – pepe

MONDATE i carciofi, togliendo le foglie più esterne, tagliateli a metà, eliminate l'interno con lo scavino, riduceteli a spicchi e tuffateli in acqua acidulata con succo di limone; nettate i funghi e affettateli nel senso della lunghezza. IMMERGETE le aragoste in acqua bollente per 1', quindi tagliatele a metà per il lungo e accorciatene le antenne.

ROSOLATE le aragoste dalla parte della polpa in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale grosso per 1', quindi giratele dall'altro lato e proseguite la cottura ancora per 1'.

PONETE un filo di olio e l'aglio con la buccia nella stessa padella in cui sono state rosolate le aragoste, unite i carciofi e i funghi, un poco di vino bianco, un cucchiaio di succo di limone, mezzo mestolo di brodo, un pizzico di sale e una macinata di pepe; cuocete per 3-4', finché il liquido di cottura non si sarà asciugato.

SERVITE l'aragosta, i carciofi e i funghi porcini conditi con un filo di olio crudo e una grattugiata di scorza di limone.

2 Tournedos di astice in salsa di agrumi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg 4 astici – 400 g arance 400 g mandarini – 250 g zucchero

40 g barbine di finocchio

20 g fette di pancetta tesa 1 scalogno – 1 spicchio di aglio brodo vegetale – concentrato di pomodoro Cognac – olio extravergine di oliva – sale LAVATE gli agrumi e tagliateli a fette lasciando la scorza; poneteli in una casseruola, copriteli con l'acqua e cuoceteli per 10'; eliminate l'acqua, unite lo zucchero, mescolate e proseguite la cottura per 45', poi frullate tutto. TUFFATE gli astici uno alla volta in acqua bollente, cuoceteli per 3' e raffreddateli in acqua ghiacciata.

SEPARATE le teste dalle code, tagliate con una forbice il guscio ai lati delle code ed estraetene la polpa; staccate zampette e chele, rompete il carapace ed estraetene la polpa, eliminando la cartilagine centrale.

MONDATE lo scalogno, tritatelo e rosolatelo in una padella con un filo di olio, un pizzico di sale, le barbine di finocchio per 2', quindi unite le teste schiacciate e gli altri scarti dell'astice, l'aglio, un cucchiaio di concentrato di pomodoro, una tazzina di Cognac, 750 g di brodo e cuocete per 20'; filtrate il sugo così ottenuto e fatelo ridurre per 4-5' (bisque).

ARROTOLATE le code di astice con 1 fetta di pancetta e legate tutto con lo spago da cucina (tournedos).

ROSOLATE i tournedos di astice e la polpa delle chele in una padella con un filo di olio per 2'.

PONETE nei piatti un mestolo di bisque, adagiatevi sopra i tournedos e guarnite con la salsa di agrumi, completando a piacere con dell'aneto e un filo di olio crudo.





3 Lasagne con granchio e ribes allo Champagne

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg 2 granciporri
400 g lasagne fresche – 60 g ribes rosso
20 g pistacchi sgusciati e pelati
2 scalogni – 1 spicchio di aglio – burro
farina – noce moscata – pangrattato latte
Champagne – brodo vegetale
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LAVATE i granchi e tuffateli in acqua bollente per 5', quindi raffreddateli in acqua ghiacciata.

SEPARATE chele e zampette dal carapace, tagliate l'addome con delle robuste forbici ed estraetene la polpa; rompete chele e zampette e recuperatene il contenuto; conservate gli scarti. MONDATE 1 scalogno, tritatelo e rosolatelo in una padella con poco olio e un pizzico di sale per 2', quindi unite il carapace e gli altri scarti dei granchi, uno spicchio di aglio e un bicchiere di Champagne; riducete la salsa per 10-12', quindi filtratela. SCIOGLIETE a fuoco moderato 6 g di burro nella salsa, quindi aggiungete un cucchiaio di farina e mescolate amalgamandola. SCIOGLIETE 30 g di burro in una

casseruola, unite 30 g di burro in una casseruola, unite 30 g di farina, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata, mescolando con una frusta, quindi aggiungete mezzo litro di latte freddo, continuando a mescolare e fate cuocere per 2' da quando bolle (besciamella).

MONDATE l'altro scalogno e tritatelo finemente; tritate grossolanamente la polpa di granchio, sminuzzate i pistacchi.
ROSOLATE lo scalogno in una padella con poco olio per 2', aggiungete la polpa

dei granchi e una spruzzata di Champagne;

unite dopo 2' il ribes rosso, i pistacchi sminuzzati, 2 cucchiai di brodo vegetale e un pizzico di sale e cuocete per circa 3', finché il liquido di cottura non si è completamente asciugato, ottenendo un sugo. **TUFFATE** *i* fogli di lasagna in acqua bollente salata per 1', quindi ritagliate dei dischi (ø 9 cm) con l'aiuto di un tagliapasta. FORMATE gli strati delle lasagne con l'aiuto dello stesso tagliapasta: mettete prima un disco di pasta, quindi un cucchiaio di besciamella, un cucchiaio di sugo di granchio e un nuovo disco di pasta; ripetete l'operazione fino a utilizzare 5 dischi di pasta per ciascuna porzione di lasagna; guarnite l'ultimo disco con una noce di besciamella, un poco di sugo di granchio, un cucchiaio di salsa allo Champagne e una spolverata di pangrattato.

INFORNATE le 4 lasagne a 200 °C per 10′, quindi irroratele con 1 cucchiaio di salsa allo Champagne e portate in tavola.

I FORMAGGI SVIZZERI

IL SAPORE DELLA COMPAGNIA

L'ATMOSFERA DELLA TAVOLA DIVENTA MAGICA QUANDO, CON GLI AMICI, SI CELEBRA IL RITO DEI PIATTI PIÙ CALDI E CONFORTANTI DELL'INVERNO



UN RITUALE LEGGENDARIO

Il racconto vuole che l'idea sia nata da alcuni contadini infreddoliti che scaldarono sul falò una forma di formaggio Raclette. Una volta sciolto, lo spalmarono sul pane, creando una delle specialità nazionali più ghiotte.

RACLETTE SUISSE

E' un formaggio di pasta elastica e ricca di aromi, prodotto con il miglior latte crudo di montagna, nella Svizzera occidentale, orientale e centrale, nei Grigioni e nella Regione Berna. Fuso è così prelibato da essere oggi sinonimo del tipico piatto elvetico: la **raclette**, appunto. Si prepara tagliando a metà la forma e arrostendola sull'apposita piastra metallica, e si mangia raschiando via via lo strato sciolto in bocconi avvolgenti, da gustare con pane, patate lesse e cetriolini.

Da abbinare a un fruttato Fendant du Valais

PICCOLO E PRELIBATO

Un formaggio da fondere con vino bianco nel "caquelon", una pentola da portare e mantenere in tavola sul fornelletto acceso. Si gusta intingendovi il pane con lunghe forchettine. Un gioco che anima l'intera serata.

VACHERIN FRIBOURGEOIS DOP

Tipico del cantone di Friburgo, questo formaggio cremoso di sapore intenso e acidulo, veniva preparato già nel Quattrocento quando il latte non era sufficiente a produrre forme di dimensioni maggiori. Oggi è l'ingrediente indispensabile della **fonduta friburghese**. Una "crema" calda e densa, oggi diventata piatto nazionale. Da provare anche con le forme di Extra, affinato 12 settimane e Rustic, fino a 25, per una sapidità più profonda; o con quelle di latte Bio, Alp o di Montagna per un aroma più fruttato.





4 Insalata di scampi, mela e avocado con vinaigrette al tartufo

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg scampi – 100 g maionese
100 g soncino – 80 g avocado
80 g mela Granny Smith
10 g tartufo nero
crema al tartufo bianco
aceto balsamico
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PULITE gli scampi, separando le code dalle teste; sgusciate le code e tagliatela a metà per il lungo.

SPAZZOLATE delicatamente il tartufo, eliminando la terra, sbucciatelo e tagliatelo a fiammifero; frullate le bucce del tartufo con 40 g di olio extravergine di oliva e 1 cucchiaino di aceto balsamico (vinaigrette).

AROMATIZZATE la maionese

con 1 cucchiaino di crema al tartufo bianco, mescolando per amalgamare tutto.

SBUCCIATE l'avocado e la mela e tagliateli a fiammifero.

MONDATE il soncino e distribuitelo nei piatti; adagiatevi sopra l'avocado, la mela e gli scampi. GUARNITE i piatti con il tartufo e la maionese aromatizzata, salate, pepate, condite con la vinaigrette e portate in tavola.

 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 30 settembre

LO STILE IN TAVOLA Piatto blu con bordo oro Coincasa, bicchiere blu e posate Zara Home.



HUrom[®] Un estratto di benessere.







È ARRIVATA LA **3**ª GENERAZIONE. **NUOVO H-AA.**L'unico estrattore al mondo a soli **17 giri al minuto.**Disponibile sul nostro sito e presso i rivenditori autorizzati Hurom.
huromitalia.it





In bianco e rosso

SONO I COLORI DEL NATALE. QUELLI CHE RACCONTANO MEGLIO L'ATMOSFERA INCANTATA DI QUESTI GIORNI. ECCO QUATTRO DOLCI VESTITI A TEMA, DAL PIÙ FACILE AL PIÙ ELABORATO

> RICETTE JOËLLE NÉDERLANTS TESTI AMBRA GIOVANOLI FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA



CON IL TÈ

Preparate dei biscottini con la pasta brisée avanzata e usateli per decorare i bordi della crostata. Oppure cuoceteli a parte e serviteli a merenda o a colazione.

1 Mini pudding con coni al cioccolato e frutta

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 15' più 2 ore di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

325 g cioccolato bianco 160 g latte
150 g frutta rossa disidratata
140 g farina 125 g burro più un po'
125 g zucchero 50 g gherigli di noce
2 uova lievito in polvere per dolci sale

IMBURRATE 8 stampini da budino (ø 6-7 cm, h 6 cm).

SCIOGLIETE in una casseruola il burro, 125 g di cioccolato bianco, lo zucchero, il latte e un pizzico di sale, a fuoco molto basso, mescolando spesso finché non otterrete una salsa liscia; lasciatela intiepidire.

INCORPORATE nella salsa la farina setacciata con 1 cucchiaino di lievito, infine le uova; distribuite il composto negli stampini, riempiendoli fino a metà, quindi infornateli a 160 °C per 28-30′.

SFORNATE i mini pudding ottenuti, capovolgeteli e fateli raffreddare sotto gli stampini, fuori del frigo, per circa 2 ore (se li preparate il giorno prima, conservateli sotto gli stampini, ma in frigo).

RITAGLIATE 8 quadretti di carta da forno (lato 14 cm), avvolgeteli a cono e fissateli. SISTEMATE i coni con la punta verso il basso in 8 bicchieri alti, in modo che restino dritti per poterli riempire. SMINUZZATE le noci, poi mescolatele in una ciotola con la frutta disidratata. **FONDETE** a bagnomaria 200 g di cioccolato bianco, versatene mezzo cucchiaino in ogni cono, per riempire le punte, e mescolate il resto con il mix di frutta secca; distribuite la massa nei coni, riempiendoli fino a 3/4 e fateli raffreddare in frigo per 1 ora, finché il cioccolato non si sarà rappreso. LIVELLATE la base dei pudding in modo che stiano in piedi, adagiatevi sopra i coni al cioccolato e frutta e spolverizzate, a piacere, con zucchero a velo.

2 Crostata di goji e ribes

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 40' più 30' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g chicchi di ribes

200 g confettura di bacche di goji

200 g farina più un po'

100 g burro più un po'

50 g zucchero semolato

50 g zucchero a velo più un po'

30 g pinoli 30 g latte

1 cucchiaino di pectina meringhe di varie dimensioni limone legumi secchi sale

cuocete in una casseruola i ribes con 50 g di zucchero semolato, il succo di 1/2 limone e la pectina, per 8-10'; passate tutto al setaccio per ricavare solo il succo e mescolatelo alla confettura di goji. FRULLATE i pinoli con lo zucchero a velo, trasferite il trito in una ciotola con la farina, il burro a pezzetti e un pizzico di sale; lavorate tutto con la punta delle dita ottenendo un composto sabbioso.

unite il latte e impastate finché il composto non diventerà omogeneo; sistemate la pasta brisée ottenuta in una ciotola, sigillate con la pellicola e ponete in frigo per 30'.

STENDETE la brisée su un piano infarinato, fino allo spessore di 3 mm, poi sistematela in una tortiera (ø 20 cm, h 2 cm) imburrata e infarinata, rifilandone i bordi in eccesso.

COPRITE il fondo della crostata con un disco di carta da forno, adagiatevi dei legumi secchi per non farla gonfiare in cottura e infornate a 170 °C per 25'. Eliminate i legumi e la carta, quindi infornate per altri 10'.

SFORNATE la crostata, lasciatela raffreddare, poi spolverizzate i bordi con zucchero a velo e riempitela con la confettura.

COMPLETATE con le meringhe e servite.

LACUCINA* una speciale dolcerra



IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti più 7 ore di rassodamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 60-65 TARTUFINI

350 g cioccolato bianco

160 g panna fresca

35 g burro

15 g acqua di rose alimentare

1 baccello di vaniglia

farina di cocco

palline di zucchero rosse

TRITATE il cioccolato bianco e raccoglietelo in una grande ciotola.

PORTATE a bollore la panna con i semini della vaniglia, versatela sul cioccolato e mescolate fino a fonderlo; aggiungetevi il burro a temperatura ambiente, l'acqua di rose (potete acquistarla in erboristeria, nei negozi orientali o di articoli naturali) e fate raffreddare la crema in frigo, finché non sarà leggermente soda: ci vorranno 30'.

DISTRIBUITE il composto a cucchiaiate o con la tasca da pasticciere su un vassoio foderato di carta da forno, ottenendo 60-65 pezzi: non importa che abbiano forma regolare, tanto dovrete modellarli di nuovo. Fateli rassodare in frigo per circa 6 ore.

PLASMATE ogni cucchiaiata di composto fra le mani per farne dei tartufini rotondi, poi passatene metà nella farina di cocco e metà nelle palline di zucchero.

RIPONETE i tartufini in frigo per circa 30', quindi serviteli.

giulebbe, dal persiano gulab (gul, rosa, e ab, acqua), questa bevanda aggiunge il delicatissimo aroma della regina dei fiori.

> ◆ Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 6 ottobre

> Ringraziamo Zaini per il cioccolato bianco fornito per questo servizio.



80 g farina 00 15 g pectina - 5 albumi (circa 200 g) 3 fogli di gelatina alimentare 2 uova - limone - ribes

AMMORBIDITE la gelatina in acqua fredda. CUOCETE in una casseruola i lamponi con 200 g di zucchero semolato e il succo di mezzo limone, a fuoco basso, per circa 30', finché i lamponi non saranno teneri; passate al setaccio per eliminare i semi.
RIPORTATE la salsa ai lamponi sul fuoco, unitevi altri 50 g di zucchero semolato, la pectina e cuocete per 2-3'; spegnete,

amalgamatevi la gelatina strizzata, poi fate raffreddare fuori del frigo.

MONTATE le uova con lo zucchero a velo, poi unite la farina di mandorle e proseguite per qualche secondo; a parte montate a neve gli albumi con 120 g di zucchero semolato, incorporateli delicatamente nel composto di uova, infine unite la farina 00, poca per volta, mescolando con la frusta.

FODERATE di carta da forno una grande teglia, versatevi il composto e livellatelo con la spatola, ottenendo uno strato di 1,5 cm. INFORNATE a 180°C per circa 15'.

SFORNATE il pan di Spagna ottenuto e ritagliatelo in 2 rettangoli, aiutandovi con un tagliapasta (20x24 cm, h 6 cm).

APPOGGIATE il tagliapasta su una placca foderata di carta da forno, sistematevi sul fondo uno strato di pan di Spagna, coprite con la confettura di lamponi, livellandola bene, poi chiudete con un altro strato di pan di Spagna e ponete in frigo per 6-8 ore. ottenere un secondo triangolo.

SPOLVERIZZATE con lo zucchero a velo
500 g di pasta di zucchero e stendetela molto
sottilmente su un piano liscio; adagiatela
sul primo triangolo, coprendo anche
i bordi, poi passate la mano sulla
superficie per livellarla ed eliminare
eventuali bolle di aria; rifilate
la pasta di zucchero in eccesso.
RICOPRITE allo stesso modo
l'altro triangolo e decorate i dolci
con il ribes e, a piacere, con stelle

poi dall'altro. Avvicinate poi le

il lato (cateto) lungo, così da

di pasta di zucchero rossa.

parti tagliate, facendo combaciare

ovi ovi lacca i sul prite dola li pan

CANDIDA COPERTURA

La pasta di zucchero bianca è disponibile nei supermercati. Quella colorata si può acquistare nei negozi specializzati in preparazioni dolciarie oppure on line.



Suggestion



COTECHINO redi Capodanno

CON IL SUO CORTEO DI BENEAUGURANTI LENTICCHIE, ECCOLO NELLA SUA VESTE CLASSICA E IN **CREATIVE VARIAZIONI**, PENSATE PER I FESTOSI BUFFET DEL DOPOMEZZANOTTE



1 Terrina cremosa con insalata di mele e sedano

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore e 40' più 2 ore di rassodamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g 1 cotechino artigianale
100 g panna fresca
80 g Lenticchie di Castelluccio Igp
60 g latte – 30 g robiola
30 g vino bianco – 10 g gelatina in fogli
3 gambi di sedano – 1 carota – 1 cipolla
1 scalogno – 1 spicchio di aglio
1 mela verde – 1 limone – senape

alloro - olio extravergine di oliva - sale

LESSATE il cotechino avvolto in un canovaccio per circa 2 ore dal bollore. LESSATE le lenticchie (questa varietà ha la particolarità di non aver bisogno dell'ammollo), partendo da acqua fredda, con una foglia di alloro, la carota, un gambo di sedano, la cipolla e l'aglio sbucciato per 25-30' dal bollore. SCOLATE tutto ed eliminate le verdure e gli aromi; tenete da parte 3 cucchiai di lenticchie, frullate le altre con il latte, ottenendo una crema e mescolatela con la robiola e un pizzico di sale.

AMMOLLATE la gelatina in acqua fredda.
PORTATE a bollore il vino in una casseruola
con una rondella di scalogno, poi eliminate
lo scalogno, spostate la casseruola dal fuoco
e scioglietevi la gelatina strizzata.
Mescolate il vino con la crema di lenticchie
e lasciate raffreddare.

MONTATE la panna e incorporatela nella crema di lenticchie.

sgocciolate e spellate il cotechino, fatelo raffreddare e affettatelo in modo molto sottile. Versate un cucchiaio di crema di lenticchie e panna sul fondo di una terrina (17x9 cm, h 6 cm), distribuitevi alcune fette di cotechino, un cucchiaio di lenticchie lessate, tenute da parte, e abbondante crema; proseguite facendo altri 2 strati, finendo con uno strato di cotechino. Sigillate con la pellicola e mettete a rassodare in frigo per almeno 2 ore.

PULITE e tagliate a listerelle sottili la mela e il sedano rimasto; raccoglietele in una ciotola, conditele con un filo di olio, un pizzico di sale, un cucchiaino di senape e il succo di mezzo limone.

SFORMATE la terrina e servitela con l'insalata di mele e sedano, completando, a piacere, con altre lenticchie lessate.



2 Spiedini di frittelle con tomini

IMPEGNO Medio
TEMPO 40 minuti più 3 ore di lievitazione

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

300 g cotechino lessato 200 g farina

100 g lenticchie secche ammollate

15 g lievito di birra fresco 3 tomini – olio di arachide – sale

frullate le lenticchie crude con 150 g di acqua. Passate il composto al setaccio per ricavare un purè liscio e senza bucce.

AMALGAMATE il purè in una ciotola con la farina, il lievito sbriciolato, altri 100 g di acqua e due pizzichi di sale, ricavando una pastella fluida e liscia; sigillate la ciotola con la pellicola e fate lievitare, a temperatura ambiente, per 3 ore.

AFFETTATE il cotechino in fette spesse un paio di centimetri, poi tagliate ogni fetta in cubetti regolari (ne dovrete ottenere 25-30).

SCALDATE abbondante olio di arachide in una casseruola dai bordi alti.

IMMERGETE i cubi di cotechino nella pastella, aiutandovi con la forchetta, poi friggeteli via via immergendoli nell'olio bollente per 2'.

TAGLIATE i tomini a metà, a mo' di panino, e ammorbiditeli in una padella calda, sulla parte della crosta, per 1-2', finché non saranno parzialmente sciolti all'interno.

da cucina, infilatele a due a due su spiedini di legno e servitele con il tomino e, a piacere, con altre lenticchie lessate.



J.R.R. Tolkien, Il Signore degli Anelli



3 Crema e cotechino croccante

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

150 g lenticchie rosse decorticate
100 g patate 80 g cotechino lessato
50 g porro 1 arancia cerfoglio olio di sesamo sale pepe

MONDATE patate e porro e tagliateli a pezzettini; metteteli in una casseruola in acqua fredda con le lenticchie e lessate tutto insieme per 25-30' dal bollore. FRULLATE in crema, aggiungete un cucchiaio di olio di sesamo, sale e pepe. SGRANATE il cotechino e saltatelo in padella finché non diventa croccante, poi appoggiatelo su carta da cucina. **SERVITE** la crema nei bicchierini, con il cotechino croccante e completate con pezzetti di arancia pelata a vivo e con cerfoglio fresco.

4 Mini cheesecake

IMPEGNO Facile **TEMPO** 30 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10-16 PEZZI

300 g formaggio cremoso **140 g** cotechino lessato pan brioche – prezzemolo timo – erba cipollina – limone – mostarda

FRULLATE il cotechino ancora tiepido, unite il formaggio e frullate nuovamente ottenendo una crema. Profumatela con un trito di erbe e buccia di limone grattugiata. **TOSTATE** qualche fetta di pan brioche, ricavatevi dei dischetti (ø 4 o 5 cm: secondo il diametro, 16 o 10 dischi). Ritagliate delle striscioline di carta da forno alte 2 cm e disponetele nelle cavità di uno stampo multiplo da muffin (ø 4 o 5 cm), in modo che debordino: aiuteranno a estrarre i cheesecake.

METTETE sul fondo degli stampi i dischi di pan brioche; distribuitevi sopra la crema aiutandovi con una tasca da pasticciere e fate consolidare in freezer per 1 ora. TOGLIETE i cheesecake dagli stampi,

fateli ammorbidire e serviteli completandoli con pezzetti di mostarda.



5 Cubi di frittata

IMPEGNO Facile TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER CIRCA 30 PEZZI

200 g cotechino lessato 130 g latte - 30 g prezzemolo 30 g lenticchie nere (beluga) 20 g cetrioli sott'aceto - 10 uova 4 filetti di acciuga - pancarré - aceto

capperi dissalati - burro - sale - pepe

SBATTETE le uova con il latte, sale, pepe e il cotechino sbriciolato. Cuocetele per 2-3' in una padella con un fiocchetto di burro, poi versatele, ancora liquide, in uno stampo da forno alto almeno 3 cm (noi ne abbiamo utilizzato uno quadrato, lato 18 cm).

INFORNATE *a* 180 °C per 14-15'. Intanto, frullate il prezzemolo con i capperi, i cetrioli, le acciughe e il pancarré ammollato nell'aceto, ottenendo una salsa verde. Lessate le lenticchie in acqua bollente per 10'. Sfornate la frittata, lasciatela raffreddare poi tagliatela a cubotti. Serviteli con la salsa verde e le lenticchie.

6 Tartine morbide

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora più 30' di riposo

INGREDIENTI PER 16 PEZZI

200 g farina – **100 g** burro 80 g cotechino lessato 40 g panna fresca

30 g grana grattugiato

30 g lenticchie rosse decorticate

30 g latte - 20 g farina di mandorle

2 uova - mostarda di ciliegie - sale - pepe

IMPASTATE le farine con 20 g di grana, il burro, un pizzico di sale e 30 g di acqua. Fate riposare il panetto ottenuto, coperto in frigo, per 30'.

LESSATE intanto le lenticchie in acqua bollente per 10' e scolatele. Mescolate le uova con il latte, la panna, il grana rimasto, sale e pepe.

STENDETE la pasta a 2-3 mm di spessore e foderate degli stampini da tartelletta (noi abbiamo scelto quelli a forma di barchetta). DISPONETE sul fondo di ognuno un cucchiaino di lenticchie, poi colmate con il composto di uovo. Infornate a 170 °C, nella parte bassa del forno, per 25-30'. Sfornate le tartine, fatele intiepidire e sformatele. Completatele con il cotechino tagliato a striscioline sottili e con la mostarda di ciliegie.

7 Millefoglie di lasagne

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 10'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g farina più un po'
200 g cotechino lessato
120 g lenticchie rosse secche decorticate

50 g latte

2 uova grana alloro olio extravergine di oliva sale

IMPASTATE la farina con le uova, ottenendo un panetto di pasta liscia e morbida; sistematelo in una ciotola, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 30'.

LESSATE le lenticchie con una foglia di alloro per 20-25' (essendo decorticate non richiedono l'ammollo).

stendete la pasta, a mano o con la macchina stendipasta, il più sottilmente possibile. Adagiate le sfoglie su un piano infarinato e tagliatele in 16 quadretti di circa 9x9 cm. SCALDATE il cotechino a vapore per 10'. SCOLATE le lenticchie, tenetene da parte un paio di cucchiai e frullate il resto con il latte, 3 cucchiai di olio e due pizzichi di sale, ottenendo una vellutata.

LESSATE la pasta in acqua salata per 2'.

AFFETTATE il cotechino in 12 fette sottili.

DISTRIBUITE un cucchiaio di vellutata nei piatti, adagiatevi al centro un quadretto di pasta, poi una fetta di cotechino, una grattugiata di grana e un altro cucchiaio di vellutata.

Proseguite facendo altri due strati uguali, come per fare una millefoglie, non troppo composta. Finite con uno strato di pasta, una grattugiata di grana e qualche lenticchia tenuta da parte.

LO STILE IN TAVOLA

Filo di luci sullo sfondo della terrina, alzatina e ciotolina in vetro Fiorirà un giardino, flute Bormioli Rocco, vassoio in legno LSA International, tovaglia Le Jacquard Français; tessuto della ricetta classica Dedar.



La ricetta classica

8 Cotechino e lenticchie

IMPEGNO Facile
TEMPO 2 ore e 15'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g 1 cotechino artigianale

200 g lenticchie secche ammollate

2 scalogni

1 gambo di sedano

1 carota piccola

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

alloro – aglio – vino rosso olio extravergine di oliva – sale

RISCIACQUATE il cotechino in acqua fredda e, se la pelle fosse molto spessa o secca, lasciatelo in ammollo per 30' per ammorbidirla (foto 1).

ASCIUGATELO con la carta da cucina, quindi bucherellatelo su tutta la superficie in modo che la pelle non scoppi in cottura, favorendo la penetrazione dell'acqua nella carne (foto 2).

avvolgetelo in un canovaccio, senza rimuovere, se presente, lo spago con cui è legato: così manterrà meglio la forma. Chiudete il canovaccio a fagotto e fate un nodo stretto in cima. Ponetelo in una pentola, copritelo di acqua fredda e cuocetelo per 2 ore dal bollore (foto 3).

MONDATE la carota, il sedano e gli scalogni, tagliateli a dadini o tritateli, poi appassiteli in casseruola con 4 cucchiai di olio, 1 foglia di alloro e 1 spicchio di aglio sbucciato per 2-3'. Aggiungete le lenticchie e tostatele a fuoco vivace per 2'.

UNITE il concentrato di pomodoro, sfumate con 1/2 bicchiere di vino, mescolate e fate stufare tutto a fuoco basso per 25-30', bagnando via via con 3-4 mestoli di acqua bollente non salata (foto 4).

sgocciolate il cotechino, toglietelo dal canovaccio e spellatelo da caldo. Salate le lenticchie, distribuitele su un vassoio e sistematevi sopra il cotechino, tagliato a fette spesse circa 1 cm.



I suo nome deriva da cotica, perché è soprattutto di questa che è formato l'impasto: il "cotechino", infatti, è nato proprio per recuperare le cotenne e tutte le parti meno nobili del maiale. E poiché la macellazione avveniva a dicembre, questo insaccato è diventato un simbolo di festa, accompagnato con lenticchie, mostarda o purè Da consumare dopo una iunga cottura, che dà alla carne una consistenza fondente, il classico cotechino avvolto nel budello è tipico di Modena, Mantova, Cremona, Piemonte, Veneto e Trentino. Esistono però altre preparazioni simili, con varianti nella forma, negli aromi e nelle spezie usate nell'impasto. Come il musetto friulano, di pasta più fine e magra; la salama da sugo di Ferrara, tondeggiante e molto morbida; lo zampone modenese, sigillato nella cotenna del piedino disossato; il cappello da prete, dalla tipica forma triangolare.

- e terminate lì la cottura.
- Lo zampone e il cappello da prete sono sigillati in una spessa cotica: prima di cuocerli è utile ammollarli in acqua fredda per circa 8 ore.
- Per cotechini più grandi (circa 1 kg) o di forma rotonda, portate il tempo
- I legumi si cuociono in acqua non salata perché il sale indurisce la pelle e ne rallenta la cottura.
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 27 ottobre











Cadore, specchio dei monti

ALLA SCOPERTA DI UN PARADISO DI LAGHI E FORESTE RACCHIUSO DALLE **DOLOMITI ORIENTALI**, DOVE IL PRESENTE CONSERVA MEMORIA DEL PASSATO. SENZA ALCUNA NOSTALGIA



on ha una sola anima il Cadore, ne ha tante e in ognuna brilla un frammento d'identità che va a comporre il disegno di una terra in cui, forse come in nessun'altra, vale la pena di

abbandonarsi all'inatteso, mettendo da parte programmi e disegni prestabiliti. D'estate, magari ci si arriva con l'intenzione di affrontare il trekking sotto le Tre Cime di Lavaredo e poi si finisce per fermarsi a contemplare i laghi distesi tra un valico e l'altro. Che, da soli, valgono il viaggio. C'è il turchese del **Sorapis**, il verde smeraldo del **lago de la Femenes**, il blu mare del **Misurina**. Magici e quasi innaturali quando, in autunno, sono circondati dall'incendio delle foreste di abeti rossi. C'è la montagna ricca e levigata di Cortina che poco somiglia a quella ruvida e selvatica che sta a nord, fra Brunico e Sappada, eppure entrambe esprimono la fascinazione eclettica delle **Dolomiti Orientali** capaci di accogliere i viaggiatori con le storie e le esigenze più diverse.

Per chi cerca le **scenografie forti** c'è il salto di 80 metri delle cascate di Borca e quello delle Pile nella Val d'Oten, che disegnano un paesaggio selvaggio e romantico.

Ma la stagione più emozionante in Cadore è questa. L'aria è nitida, il freddo circonda e protegge l'intera regione, il paesaggio si fa essenziale come il carattere degli abitanti, forte e riservato, ma al tempo stesso votato all'ospitalità franca. Ancora fino a poco tempo fa sopravviveva l'antichissima usanza di lasciare sempre un posto vuoto alla tavola familiare per accogliere il visitatore di passaggio, benvenuto messaggero di notizie di cui la gente del posto, in villaggi isolati difficili da raggiungere, era affamata. E anche adesso nelle case e nei rifugi si respira, vivo, il senso dell'accoglienza. Al vacanziero di oggi come al pellegrino di allora il primo piatto a essere offerto sarà con ogni probabilità il *pendolon*, una zuppa di patate e fagioli, prodotti umili e squisiti, che trasferiscono nel sapore la forza con cui estraggono il nutrimento dal terreno ingrato,



ARIA DEL NORD SOPRA: preparato con farina di carrube, il pane nero di Sappada viene conservato nelle caratteristiche rastrelliere. SOTTO, DA SINISTRA: controllo della stagionatura dei formaggi a Malga Rinfreddo, in Val Padola; la storica guida del Touring "Dolomiti Orientali" di Antonio Berti, uno dei primi alpinisti a promuovere le bellezze del Cadore: a lui il comune di Casamazzagno ha dedicato un rifugio; Fabrizio Puicher, abile intagliatore delle caratteristiche maschere di Carnevale in legno che si usano a Sappada e dintorni. A SINISTRA: la chiesa di Santa Fosca in Val Fiorentina, proprio di fronte al monte Pelmo.











"... sí che di rosa nel cheto vespero le Marmarole care al Vecellio



PRODOTTI DI ZONA

Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore

Detto al capùze, si raccoglie intorno a novembre, quando le prime brinate autunnali favoriscono la chiusura delle teste e ne aumentano la croccantezza, sua caratteristica peculiare al pari del sapore quasi dolce e della forma leggermente appiattita.

Vademecum

DOVE MANGIARE E COMPRARE

• RISTORANTE AGA

Cucina contemporanea, con abbondanza di prodotti locali valorizzati dalla tecnica, nel caldo ed elegante Hotel Villa Trieste, a San Vito di Cadore. www.agaristorante.it

• AZIENDA AGRICOLA COLUSSI OSCAR

Nel centro di Vodo di Cadore, una piccola azienda che vale la visita per l'acquisto di uova fresche e, su prenotazione, di faraone, polli, quaglie, conigli... Via Fornas 13, tel. 3384784213

DOVE DORMIRE

• HOTEL STELLA ALPINA

Un tre stelle ristrutturato di recente, nella piazza centrale di San Pietro di Cadore, a due passi da Palazzo Poli, dove è possibile ammirare le opere del Veronese. www.hotel-stella-alpina.com

ALBERGO MIRAVALLE

Tranquillo hotel ad Auronzo di Cadore, strategico per chi voglia raggiungere il lago di Misurina o le Tre Cime di Lavaredo.

www.miravalle.net

HOTEL BLADEN

A Sappada, in splendida posizione dirimpetto al monte Siera, dotato di solarium e spa per i momenti di relax. www.hotelbladen.it

ALTRI INDIRIZZI

Ristorante Viel dal Pan

www.dolomitiportavescovo.it Rifugio Antonio Berti al Popera www.rifugioberti.it

Gran Caffè Tiziano In un palazzo cinquecentesco nel centro di Pieve di Cadore, in piazza Tiziano 2. Azienda Agricola Talamini de la Tela Secondo molti, i migliori formaggi della zona. www.agricoladelatela.it

Azienda Agricola Michielli Verdure di ogni tipo, tra cui i cappucci di Vinigo. www.michielli.com

Disembre 2016



insieme a mais, frumento e poco altro. Ingredienti di **cucina della sopravvivenza** che alla fine producono il capolavoro culinario dei *pestarići*, gli gnocchetti preparati con acqua e farina, cotti nel latte e conditi con ricotta affumicata, o dei *casunziei* all'ampezzana, i ravioli ripieni di rapa rossa, burro (sublime, di malga) e ricotta stagionata, originari di Cortina, che ne ha fatto il piatto snob ineludibile per il pit stop sulle piste. Infine il cervo e il capriolo, la nobile selvaggina della montagna che qui ha un alone di bontà inconfondibile, mescolata com'è a spezie che la trasformano in piatti di straordinaria modernità.

Impossibile poi alzarsi dalla tavola di una massaia cadorina, o dalle panche di un rifugio, senza aver assaggiato una fetta di *péta*, una torta preparata con farina di mais arricchita da frutta secca, zucca e semi di cumino, o senza aver onorato le *fortàie*, spirali d'impasto dolce calato in strutto bollente, nate come dolce per festeggiare il Carnevale ma adesso ghiottoneria da merenda.

NUOVE GENERAZIONI A DESTRA, DALL'ALTO: "sfoglia di mela verde, rapa di Chioggia, coriandolo e caviale", creato da Oliver Piras e Alessandra Del Favero, innamorati e complici nell'esecuzione della brillante cucina "glocal" del ristorante Aga; un piccolo lago poco fuori Vigo di Cadore.

A SINISTRA: grappa aromatizzata di produzione locale, il miglior finale di una cena rustica; tris di primi piatti cadorini: casunziei di patate e speck, canederli e tagliatelle al ragù di cervo.





rifulgan, palagio di sogni, eliso di spiriti e di fate" (Giosuè Carducci)











GELO E CALDI ABBRACCI DELLA MONTAGNA SOPRA: crepuscolo ad Arabba, porta delle Dolomiti Orientali; dal paese, si raggiunge con la funivia il ristorante Viel dal Pan del Rifugio Luigi Gorza per una cena in alta quota con vista strepitosa sul gruppo del Sella. A SINISTRA, DALL'ALTO: alcuni prodotti di una tipica bottega gastronomica: formaggi di malga, speck di Perarolo e prosciutto di Sappada; un muro di Cibiana, borgo conosciuto come "il paese che dipinge la sua storia"; è considerato un museo a cielo aperto per gli oltre 50 murales dipinti sulle facciate delle vecchie case, commissionati dai cittadini ad artisti veneti e internazionali, con lo scopo di ridare vitalità al centro e conservare la memoria delle vecchie tradizioni.

Può persino capitare, fermandosi a chiacchierare con il bottegaio da cui si stanno comprando formaggi, di venir invitati con naturalezza a qualche festeggiamento familiare, perché lì si ritiene che un ospite inatteso sia di **buon augurio**. In questo caso accettate senz'altro, perché vi attende un'esperienza straordinaria, anche gastronomica. Se poi si tratta di un matrimonio cadorino, avrete la fortuna di assaggiare i *crafin*, i ravioli fritti, ripieni di cioccolato e fichi.

Dopo la cultura della tavola, la cultura tout court attende piegando verso **Pieve di Cadore** dove, miracolosamente sopravvissuta ai secoli e alle molte battaglie che hanno tormentato questa terra, si può visitare la casa natale di **Tiziano**, il grande pittore rinascimentale i cui magnifici rossi e verdi cupi ricordano quelli delle foreste e dei tramonti del posto. Ma forse il momento più emozionante di questo breve tour potrebbe essere l'incontro con il **cacciatore preistorico** ritrovato sepolto dal ghiaccio nella vallata di Mondevàl una trentina d'anni fa, i cui resti sono conservati nel museo di Selva di Cadore. Gli scienziati hanno confermato che mangiava in modo molto vicino a quello della dieta paleolitica, oggi molto in voga: carne, cacciagione ed erbe selvatiche.

Il consiglio però è di concedersi, da buongustai civilizzati, un'ottima cena che affianca la ricca e corroborante tradizione locale con gli spunti creativi della nuova tendenza ristorativa del Cadore: è l'ennesima anima del luogo, da sommare a tutte le altre, per ottenere un magico condensato di bellezza e di bontà.





LA RICETTA TIPICA

a péta è un dolce tipico dei mesi invernali. Un tempo era considerato AFRODISIACO, tanto che le ragazze nubili lo offrivano ai possibili pretendenti.

Péta

IMPEGNO Facile

TEMPO 1 ora e 10' più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g farina 00

250 g farina di mais

170 g zucchero

130 g burro

100 g uva sultanina

100 g fichi secchi tritati

90 g latte

70~g strutto di maiale

45 g grappa 4 uova limone cannella in polvere chiodi di garofano pangrattato lievito in polvere per dolci olio di semi di girasole sale pepe

MESCOLATE bene con le mani la farina 00 con 3 pizzichi di sale, 2 bustine di lievito, i fichi tritati, l'uva sultanina, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, mezzo cucchiaino di pepe nero macinato, 5 chiodi di garofano pestati e la scorza grattugiata di un limone.

ROSOLATE in una padella la farina di mais con lo strutto e il burro per 10', mescolando di tanto in tanto.

SBATTETE le uova con lo zucchero, il succo di un limone, la grappa e il latte per circa 5', finché lo zucchero non si sarà sciolto. **UNITE** in un grande recipiente il composto di uova, l'impasto di farina 00 e la farina di mais rosolata e amalgamate tutti gli ingredienti mescolando per 2-3'.

STENDETE l'impasto ottenuto in una teglia unta di olio di semi e spolverizzata con il pangrattato, infornate a 170 °C e cuocete per 40'.

SERVITE la péta a temperatura ambiente, qualche ora dopo la cottura.

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS TESTO VALENTINA VERCELLI FOTOGRAFIA BEATRICE PRADA

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 26 settembre

Piaceri spumeggianti

PER DIRE **"BENVENUTI!"**, PER CONTINUARE A BRINDARE TRA UNA PORTATA E L'ALTRA E PER IL DOLCE CALICE FINALE. 12 ETICHETTE SELEZIONATE PER VOI



LOMBARDIA

1 Franciacorta Pas Dosé "Zèro" 2012 Contadi Castaldi (27,50 euro).

Arriva da una delle cantine più quotate di Franciacorta questo insieme di chardonnay e pinot nero che profuma di agrumi e ribes. È sapido, con un bell'equilibrio tra acidità e morbidezza. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: bocconcini al formaggio, crostini al tartufo.

Adro (BS), tel. 0307450126, www.contadicastaldi.it

VENETO

2 Valdobbiadene Prosecco Superiore

Ruffino (16 euro). La storica cantina toscana,

famosa per i vini rossi, si è cimentata nella produzione delle bollicine del momento: il risultato è un Prosecco armonico e molto versatile in tavola. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: stuzzichini a base di verdure, quiche, torte salate. Pontassieve (FI), tel. 05583605, www.ruffino.com

VENETO

Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry "Uvaggio Storico" Val d'Oca

(10 euro). Non c'è solo glera, la classica uva del Prosecco, ma anche altri vitigni del territorio, in questo "uvaggio storico", morbido e godibile anche con i dessert. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: crostini con mousse di prosciutto e pâté di fegato. Valdobbiadene (TV), tel. 0423982070, www.valdoca.com

FRANCIA

4 Champagne Brut "Cuvée Tradition" Serge Mathieu (42,10 euro). Tutto pinot nero, prodotto da un'azienda familiare nella parte più a sud della Champagne. Struttura e freschezza si fondono in un equilibrio perfetto. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: pane, burro e alici, formaggi alla piastra.

Scarpitti Distribuzione, Milano, tel. 0228510470, www.champagne-serge-mathieu.fr

HOMINIA IL SALONE DEGLI STILI DI VITA

27 · 30 GENNAIO 2017







A tavola

PIEMONTE

Metodo Classico "Sullelanghe" 2011
Barale Fratelli (18 euro). Le terre di Barolo, che regalano i vini rossi più rinomati d'Italia, "lavorano bene" anche con le uve di chardonnay e pinot nero. Lo dimostra questo spumante, caratterizzato da intriganti note di fiori di acacia e con un sapore vivo e armonico. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: frutti di mare, primi piatti con crostacei, pesci arrosto.

Barolo (CN), tel. 017356127, www.baralefratelli.it

TRENTINO

Trento Brut "Perlé" Rosé Riserva 2010

Ferrari (40 euro). Un millesimato con oltre cinque anni di affinamento sui lieviti, in cui il pinot nero fa la parte del leone e regala forza. Il suo colore rosa antico è un preludio alla finezza dei profumi, giocati

sulle note del lampone, delle spezie e della scorza d'arancia. Nasce in Trentino e porta la firma di una delle migliori cantine italiane per la produzione di Metodo Classico. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: pasta con la besciamella, costoletta alla milanese.

Trento (TN), tel. 0461972311, www.ferraritrento.it

EMILIA-ROMAGNA

Lambrusco di Modena Metodo Classico Rosé Brut 2012 Cantina

della Volta (21 euro). Un Lambrusco di Sorbara inusuale, perché vinificato con il Metodo Classico invece del più comune Metodo Charmat. Con i suoi aromi di lampone e fragoline di bosco, è conviviale, con stile. Ideale per un brindisi alternativo all'anno nuovo. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: risotti leggeri, piatti a base di cotechino (come nel servizio a pag. 98). Bomporto (MO), tel. 0597473312, www.cantinadellavolta.com

FRANCIA

4 Champagne "Cuvée Louise Nature" 2004 Pommery (180 euro). Da tre vigne catalogate come "grand cru", massima espressione qualitativa della Champagne, nasce questa cuvée raffinatissima, prodotta per festeggiare i 180 anni di storia della Maison Pommery. Cremosità del perlage, sapore complesso ma di grande freschezza

sapore complesso ma di grande fresch e lunga persistenza finale sono le doti di questo fuoriclasse di grande stoffa. Si serve a 8-10 °C.

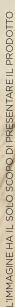
BUONO CON: carni bianche arrostite, scaloppa di fegato grasso.

Milano, tel. 02878806, www.vrankenpommery.it

<u>Buitoni</u>

Scopri il piacere delle novità Senza Glutine







Il menú di pizze surgelate Senza Glutine Buitoni° si arricchisce di nuove gustose ricette.

PROVALE TUTTE, TI STUPIRANNO!



4 FORMAGGI





MARGHERITA







PROSCIU



EROGABILI DAL SISTEMA SANITARIO NAZIONALE











PIEMONTE

Asti Metodo Classico "Cuvée 24 Mesi" **2011 Gancia** (22,50 euro). Carlo Gancia è stato il creatore del primo spumante italiano rifermentato in bottiglia. Una storia di oltre 150 anni, che è la migliore garanzia di qualità per questo vino a base di uve moscato, delicatamente aromatico, con profumi di glicine e pesca. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: bonèt, tiramisù, bignè alle creme. Canelli (AT), tel. 01418301, www.gancia.it

LOMBARDIA

Metodo Classico Rosé Demi-Sec

"Charmant" Solci's (17,50 euro). Nascono sui colli dell'Oltrepò Pavese le uve che danno vita a questo vino color corallo, con spuma persistente e profumi di piccoli frutti rossi. Il gusto amabile lo rende compagno ideale dei dessert, ma è da provare anche con il salmone affumicato. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: crostata ai frutti di bosco, Linzer Torte. Milano, tel. 3470581686, 3498243132, www.metodoclassico.eu

EMILIA-ROMAGNA

3 Romagna Albana Spumante "La Talandina" 2015 Celli

(8.50 euro). L'albana, l'uva a bacca bianca più caratteristica della Romagna, qui in versione spumante. I profumi di albicocca e frutta candita si ritrovano nella dolcezza ben bilanciata dalla fresca acidità. Si serve a 6-8 °C.

BUONO CON: crostate di frutta, pandoro, creme.

Bertinoro (FC), tel. 0543445183, www.celli-vini.com

4 Spumante Rosso Dolce "Ametista"

Moncaro (15 euro). Un insolito spumante rosso e dolce, a base del vitigno marchigiano lacrima nera. L'aroma intenso, con note di rosa e viola, il gusto morbido e il contenuto tenore alcolico lo rendono un bicchiere facile e disinvolto. Si serve a 8-10 °C.

BUONO CON: pasticceria secca, dolci da forno, crostate di frutta. Montecarotto (AN), tel. 073189245, www.moncaro.com

DI FIAMMETTA FADDA

"CIN CIN!", SI PUÒ?

n famoso esempio di ospitalità perfetta è quello del padrone di casa che, visto uno degli ospiti bere il contenuto della coppa lavadita, fece altrettanto. Questo per dire che il galateo esige di adattarsi alla situazione e non umiliare chi è a tavola con noi, giusto o sbagliato che sia il suo comportamento. Se allora al momento del brindisi qualcuno alza il calice, esclamando "cin cin" e toccando i bicchieri (con incrocio di braccia e allungamenti sul tavolo) è educato fare altrettanto, anche se il bon ton lo condanna, suggerendo invece un cenno discreto, accompagnato, questo sì, dal sorriso e dallo sguardo. In famiglia comunque, se è tradizione, il cin cin allegro e rumoroso va benissimo, come anche esclamare "evviva", mentre "alla salute" andrebbe evitato in tutti i modi. Bello piuttosto, se l'occasione lo consente, che uno degli invitati si alzi e dica qualche parola per sottolineare l'avvenimento e la gioia di trovarsi insieme. Una volta si usava declamare una breve poesia appositamente composta. Oggi la cosa è del tutto inusuale; e proprio per questo sarebbe chicchissima e apprezzatissima. Certo, bisogna prepararsi, ma l'effetto merita l'impegno

<u> Buitoni</u>

Scopri il piacere delle novità Senza Glutine





Da oggi insieme alla Sfoglia Rotonda trovi nel banco frigo anche la nuova Brisée senza Glutine







FRIABILI, CROCCANTI E CON TUTTO IL GUSTO DI SEMPRE. DA OGGI ANCHE SENZA GLUTINE. **PROVALE!**

LE PUOI TROVARE NEL BANCO FRIGO DEI MIGLIORI SUPERMERCATI







Dicembre 2016





1 Sgombri marinati con zucca e cialda

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti più 30' di marinatura

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

650 g 8 filetti di sgombro – 600 g zucca 150 g burro fuso freddo – 90 g farina 50 g aceto di vino bianco – 3 uova – zucchero santoreggia – miele di acacia olio extravergine di oliva – sale

SBATTETE con la frusta i 3 tuorli (conservando gli albumi) con la farina e 2 pizzichi di sale; incorporate il burro fuso, versandolo a filo, finché non otterrete un composto liscio. **MONTATE** a neve gli albumi tenuti da parte e uniteli con delicatezza al composto di tuorli, ottenendo una pastella cremosa (dose per 8 cialde). Preparate le cialde come illustrato nella Scuola di cucina qui sotto.

TAGLIATE ogni filetto di sgombro in 3 trancetti, sistemateli in una pirofila e conditeli con 60 g di zucchero, 40 g di sale e l'aceto; sigillate con la pellicola e lasciate marinare, fuori del frigo, per circa 30'. bividete la zucca in cubi grossi, senza sbucciarli, eliminatene i semi, poi rosolateli in padella con un velo di olio per 4-5'; aggiungete 200 g di acqua bollente salata e stufate a fuoco basso, con il coperchio, per 5'. RISCIACQUATE gli sgombri dalla marinata, poi cuoceteli nella padella con la zucca per 5'. SPENNELLATE le cialde con un leggero velo di miele, spolverizzatele con le foglioline di un rametto di santoreggia e servitele con i trancetti di sgombro e i cubi di zucca.

VINO bianco giovane, fragrante, abboccato o amabile.

- Colli Bolognesi Pinot Bianco abboccato
- Orvieto abboccato
- Arborea Trebbiano amabile

LO STILE IN TAVOLA

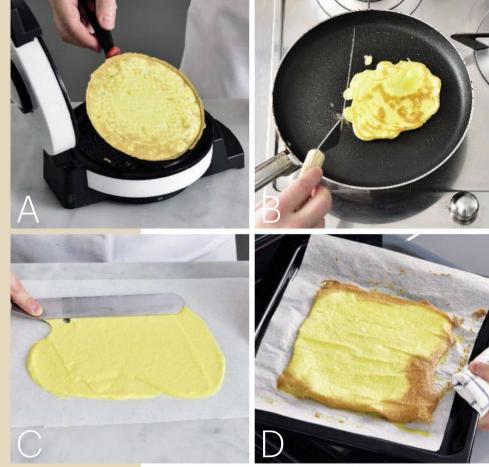
Piatti di ceramica con bordo argentato degli sgombri e dei mini burger e piatto bianco della torta salata Ceramiche Nicola Fasano, piattino di cristallo dei carciofi, scatolina argentata con la salsa delle frittelle e piattino argentato della torta salata Funky Table, tovaglia bianca degli sgombri e tovagliolo della torta salata Le Jacquard Français, tovagliolo dei mini burger Fazzini.

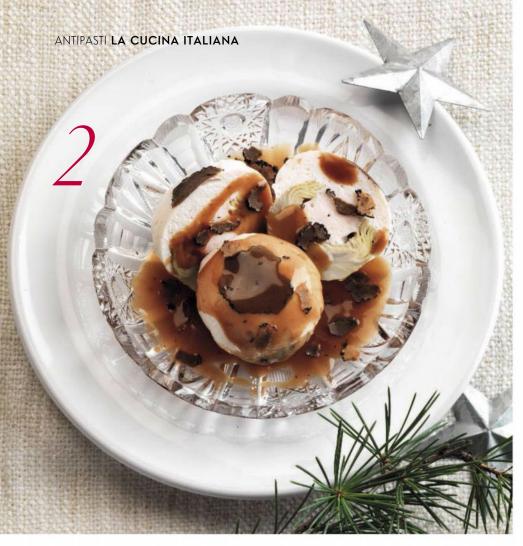
Scuola di cucina

PREPARARE LE CIALDE SALATE

e più popolari sono quelle dolci, da mangiare con il gelato, mentre in versione salata sono l'accompagnamento ideale per pâté, mousse di verdure, salumi o il tocco croccante in piatti di carne e pesce. Ecco tre modi diversi per prepararle.

- Q Preriscaldate l'apposita cialdiera, alla massima potenza, poi ungete la piastra con un filo di olio ed eliminatene l'eccesso con la carta da cucina. Versatevi al centro un mestolino di pastella, circa 30 g, chiudete il coperchio e cuocete per 1' e mezzo, ottenendo una cialda croccante. Se volete una cialda morbida, da modellare in modo da conferirle una forma a piacere, cuocetela per 45-50 secondi.
- D Spennellate di olio una padellina antiaderente e asciugatene l'eccesso con la carta da cucina. Versatevi circa 30 g di pastella, appiattitela con il dorso del mestolo e cuocetela a fuoco medio per 2', voltandola a metà cottura: il risultato sarà una cialda irregolare, più spessa e soffice.
- **c**-**d** Stendete tutta la pastella su una placca foderata di carta da forno, livellatela fino allo spessore di 1 mm, quindi infornatela a 180 °C per 5-6'. Sfornate e lasciate raffreddare.







2 Carciofi ripieni di tacchino con tartufo e Marsala

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g petto di tacchino sgrassato 150 g panna fresca – 100 g vino Marsala 12-15 g 1 tartufo nero o scorzone 8 carciofi senza gambo – 1 albume – limone amido di mais – burro – zucchero – sale

SPAZZOLATE la scorza del tartufo oppure strofinatelo con un canovaccio umido. **PORTATE** a bollore in una pentolina il Marsala con un pizzico di sale; immergetevi il tartufo, cuocetelo per 10', quindi spegnete

PULITE i carciofi ricavando i cuori: eliminate le foglie esterne più dure, tagliate le punte, rifilate la base vicino al gambo eliminando le parti fibrose e rimuovete le barbine.

e fatelo raffreddare nel vino di cottura.

LIVELLATE i cuori alla base con un piccolo taglio, così resteranno dritti sulla teglia, poi lessateli in acqua salata, con una rondella di limone, per 12-13'.

TAGLIATE il petto di tacchino a cubi grossi, frullateli con l'albume e un pizzico di sale, ottenendo un macinato ben amalgamato (per avere un composto più fine, passatelo in un setaccio, spalmandolo più volte sulle maglie con il dorso di un cucchiaio).

TRASFERITE il composto di tacchino in una ciotola con la panna fredda di frigorifero, un pizzico di sale e mescolate con la frusta ottenendo una mousse soffice.

SCOLATE i cuori di carciofo e sgocciolate il tartufo, tenendo da parte il vino di cottura. **AFFETTATE** finemente il tartufo.

RIEMPITE i carciofi con la mousse al tacchino, facendola sbordare all'esterno creando una sorta di pallina come quella del gelato; sistemate sopra ogni pallina una fetta di tartufo, poi avvolgete i carciofi, separatamente, nella pellicola adatta alla cottura e cuoceteli a vapore per 15'.

STEMPERATE un cucchiaino di amido di mais in un cucchiaio di acqua tiepida.

VERSATE nel vino di cottura l'amido sciolto nell'acqua, portate a bollore e cuocete per 2', poi spegnete, aggiungete un pizzico di sale e di zucchero, una noce di burro, e mescolate ottenendo una salsa cremosa.

 ${\bf SERVITE}\,i\,carcio fi\,con\,\,la\,salsa\,al\,\,Marsala.$

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Trentino Chardonnay
- Colli di Faenza Pinot Bianco
- Erice Ansonica

COME MAMMA L'HA FATTA









Grano 100% italiano e uova allevate a terra, come nelle cucine delle Sfogline emiliane. Così sono le Tagliatelle Antica Tradizione Andalini, ruvide e porose, genuine come il territorio che dà loro i natali. Per i palati più raffinati, della stessa linea fanno parte anche le Tagliatelle Paglia e Fieno, con spinaci, e le Tagliatelle all'Ortica.















3 Ravioli soffici al gorgonzola

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 30 minuti di riposo della pasta Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

220 g gorgonzola dolce non cremoso
200 g farina più un po'
80 g burro freddo 50 g zucchero
20 g uvetta 3 tuorli 2 uova limone sale

IMPASTATE, a mano o con la macchina impastatrice, la farina con lo zucchero e il burro spezzettato, poi unitevi 2 tuorli, 1 uovo, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e proseguite finché non otterrete un impasto liscio e omogeneo (pasta brisée).

STENDETE la pasta spessa circa 2 cm (così sarà più facile stenderla successivamente), adagiatela su un vassoio, avvolgete con la pellicola e ponete in frigo per 30'.

MESCOLATE in una ciotola il gorgonzola spezzettato, l'uvetta, 1 tuorlo e la scorza grattugiata di mezzo limone (ripieno).

SPOLVERIZZATE di farina la pasta brisée, stendetela tra due fogli di carta da forno fino allo spessore di 3 mm, infine ricavatene

16 dischi (ø 9-10 cm) con un tagliapasta o con il bordo di una ciotola.

SEPARATE l'uovo rimasto, dividendo il tuorlo dall'albume.

SISTEMATE un cucchiaio di ripieno (circa 15 g) al centro di ogni disco, spennellate i bordi con l'albume e richiudeteli a mezzaluna, ottenendo dei ravioli; adagiateli su una placca foderata di carta da forno, spennellateli con il tuorlo tenuto da parte, quindi infornateli a 180 °C per 15'. SFORNATE i ravioli e serviteli tiepidi.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- · Valdadige Pinot Grigio
- Pomino Chardonnay
- Ischia Biancolella

4 Frittelle di gamberetti

IMPEGNO Facile TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

500 g gamberetti piccoli sgusciati250 g pasta da pane lievitata15 g brodo vegetale

15 g vino Prosecco 1 arancia olio di arachide olio extravergine di oliva sale

SPREMETE l'arancia ottenendo circa 50 g di succo, unitevi il Prosecco, un pizzico di sale, 50 g di olio di oliva ed emulsionate con le fruste elettriche o con il mixer a immersione ottenendo una salsina liquida.

MESCOLATE in una ciotola la pasta da pane con il brodo, poi amalgamatevi i gamberetti, ricavando un composto molto morbido.

SCALDATE abbondante olio di arachide in una casseruola bassa e larga; fatevi cadere il composto a cucchiaiate e cuocetelo per 3-4', ottenendo 24-26 frittelle.

SGOCCIOLATE le frittelle via via su carta da cucina, salatele e servitele subito con la salsina all'arancia.

TRADIZIONI REGIONALI La ricetta originale richiederebbe metà gamberetti e metà pesciolini minuscoli, come i latterini. La salsa è una nostra aggiunta, per rinfrescare e arricchire il fritto.

VINO bianco frizzante, sapore secco e fresco.

- Reno Bianco frizzante
- Prosecco frizzante
- · San Severo Bianco frizzante

Disembre 2016

ROTARI

Dalle migliori selezioni delle uve del Trentino nasce Rotari Metodo Classico Trentodoc

BOLLICINE PURE E NOBILI

AROMA DI MONTAGNA E PERLAGE ELEGANTE:
ROTARI TRENTODOC BRUT E ROSÉ
ACCOMPAGNANO TUTTI I MOMENTI SPECIALI

Gli spumanti Rotari Trentodoc nascono nel cuore delle Dolomiti.

Qui, sulle montagne del Trentino, un tempo conquistate dal valoroso re longobardo Rotari, si susseguono i vigneti a pergola di Chardonnay e Pinot Nero. Ambiente e clima formano un tutt'uno: i venti montani da nord e gli influssi del lago di Garda a sud sono l'ideale per la maturazione delle uve. La forte escursione termica e la coltivazione a pergola garantiscono ottima acidità e buona struttura base dei vini. Gli spumanti Rotari Trentodoc Brut e Rosé sono il frutto dell'appassionata dedizione con cui vengono coltivate le vigne e dell'attenta cura con cui i grappoli sono selezionati uno a uno e raccolti esclusivamente a mano. A Mezzocorona. poi, nella Cantina Rotari, nascono le nobili e purissime bollicine seguendo il prestigioso Metodo Classico, antico sistema della rifermentazione in bottiglia. Ottimi come aperitivo, ideali a tutto pasto, gli spumanti Rotari Trentodoc ricordano gli inconfondibili aromi e profumi di montagna in un perlage elegante e bilanciato.

www.rotari.it #LetsRotari fy 🖥





5 Torta salata con broccoli, guanciale e Camembert

IMPEGNO Facile TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

460 g 2 dischi di pasta sfoglia

 $400~\mathrm{g}$ cimette di broccolo

250 g formaggio tipo Camembert

120 g1 fetta spessa di guanciale

 $50~\mathrm{g}$ panna fresca

40 g grana grattugiato

2 uova – noce moscata – sale – pepe

LESSATE le cimette di broccolo in acqua salata per 4-5', poi scolatele, raffreddatele in acqua fredda e sminuzzatele con il coltello. **TAGLIATE** a listerelle il guanciale, rosolatele in padella, senza condimenti, a fuoco vivace per un paio di minuti, in modo da renderle colorite e far sprigionare il loro aroma.

TAGLIATE il Camembert a cubetti senza eliminarne la crosta.

SBATTETE le uova con la panna, una grattata di noce moscata e un pizzico di sale e di pepe. **RIVESTITE** una teglia (ø 24, h 6) con la carta da forno, poi con un disco di pasta sfoglia, lasciando sbordare l'eccesso; distribuitevi i broccoli, il Camembert, il guanciale,

quindi versatevi le uova e spolverizzate con il grana.

TAGLIATE l'altro disco di pasta sfoglia della stessa misura della teglia (ø 24 cm), incidetelo con dei taglietti o con l'apposito rullo per creare un reticolo.

SISTEMATELO sul ripieno e risvoltatevi sopra i bordi del disco inferiore.

INFORNATE *la torta a 180* °C *per 40′, poi sfornatela e servitela dopo 10′.*

VINO rosato secco, di buona acidità.

- Alto Adige Merlot Rosato
- Rosato di Carmignano
- Vesuvio Rosato

Disembre 2016

PRODOTTO CON CURA • PRODOTTO CON PASSIONE • PRODOTTO CON RISPETTO

IL SALMONE PRODOTTO INNORVEGIA



www.pescenorvegese.it

Il salmone allevato in Norvegia nel pieno rispetto della natura.



6 Mini burger con salsa tonnata e capperi fritti

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g polpa macinata di vitello

100 g tonno sott'olio

40 g spinaci freschi

20 g capperi dissalati

10 g filetti di acciuga sott'olio

6 panini per mini burger

1 1101/

aceto di vino bianco olio di arachide olio extravergine di oliva sale pepe RACCOGLIETE nel bicchiere del frullatore a immersione l'uovo, 120 g di olio di arachide, un cucchiaino di aceto e un pizzico di sale, poi tenendo il frullatore sul fondo, senza sollevarlo, lavorate finché il composto non monterà, diventando maionese.

FRULLATE 10 g di capperi con le acciughe, il tonno e 50 g di olio extravergine; mescolate la crema ottenuta con la maionese, ricavando una salsa tonnata.

SMINUZZATE ulteriormente la polpa macinata con il coltello, poi aiutandovi con un tagliapasta (ø 7 cm), formate dei mini hamburger spessi circa 1 cm.

TAGLIATE a metà orizzontalmente i panini. **SCALDATE** in una padella un filo di olio extravergine con un pizzico di sale e di pepe,

rosolatevi gli hamburger per 3-4' per lato, aggiungendo all'ultimo momento anche i panini, adagiandoli sul lato della mollica. **FRIGGETE** 10 g di capperi in una pentolina con un dito di olio di arachide per 1', finché non si apriranno a fiore.

componete i mini burger: spalmate un cucchiaio di salsa tonnata sulle basi dei panini, adagiatevi gli hamburger, proseguite con altra salsa, qualche cappero fritto e chiudete con le calotte superiori.

SERVITE i mini burger con gli spinaci freschi e la salsina avanzata.

VINO rosato secco, di buona acidità.

- Bagnoli Rosato
- Pietraviva Rosato
- Nettuno Rosato





pasta all'uovo



"Chi non contiene conservanti, prego faccia un passo avanti!"
Eccomi qua, io sono priva di qualsiasi additivo.
La qualità è il mio vessillo ed il buon cibo il mio pupillo, puoi far lasagne o tagliatelle sempre sane, fresche e belle.
Il mio nome a Voi rinnovo, sono io: la pasta all'uovo Koch.







La ricetta

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 2 ore di congelamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g panna fresca

- 6 carciofi
- 6 uova sode
- 2 spicchi di aglio

mezzo pane pugliese alloro - pâté di olive nere olive di Gaeta olio extravergine di oliva - sale

- **1SBUCCIATE** le uova e recuperate i tuorli, appoggiateli su di una placchetta e metteteli in freezer a congelare per circa un paio di ore.
- **2 TAGLIATE** il pane in 6 fette, appoggiatele su di una placca e spennellatele di olio.
- **3 AGGIUNGETE** al pane alcune foglie di alloro spezzettate e 2 spicchi di aglio a pezzi, infornatelo e fatelo tostare sotto il grill.
- **4 ELIMINATE** le foglie esterne, più dure, dei carciofi, tagliate le punte con le spine e svuotateli della parte centrale con l'aiuto di uno scavino.
- **5 SCOTTATE** i carciofi per 2' in acqua bollente, scolateli e asciugateli bene.
- **6 METTETE** i carciofi in una casseruola non troppo grande in modo che stiano ben vicini uno all'altro. Aggiungete una ventina di olive, un paio di foglie di alloro e coprite a filo con l'olio.
- **7 PORTATE** *la casseruola sul fuoco e cuocete i carciofi a fuoco dolcissimo per circa* 30'.
- **8 SPALMATE** *i crostini con il pâté di olive.*
- **9 SCOLATE** dall'olio le olive e i carciofi; tagliate questi a spicchi, appoggiateli sui crostini e aggiungete infine le olive.
- 10 GRATTUGIATE sui crostini i tuorli sodi congelati: così saranno duri e facilmente grattugiabili. Montate la panna con un pizzico di sale, distribuitela a fiocchetti sui crostini e servite.
- LA SIGNORA OLGA dice che l'olio utilizzato in questa ricetta, non avendo mai superato i 100 °C, può essere filtrato e utilizzato per condire insalate di verdure cotte. Il sapore leggermente amarognolo lasciato dai carciofi e dalle olive renderà prelibata anche una semplice insalata di patate.

i suoi aromi fruttati e fragranti. La presa di spuma avviene aggiungendo il mosto di barbera anziché lo zucchero, come si usa di consueto. Dopo un anno a contatto con i lieviti, predominano sentori di piccoli frutti rossi e di erba appena tagliata. Si serve a 8 °C. 18 euro.



















 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 13 settembre

LO STILE IN TAVOLA
Piattino e coppetta di cristallo Funky Table;
casseruola verde Risoli, grattugia Microplane.



1 Gnocchi ripieni di tartufo al burro

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30' Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg patate

200 g farina

100 g burro più un po'

70 g un grosso tartufo nero

60 g nocciole

1 uovo

grana grattugiato – cerfoglio fresco olio extravergine di oliva sale grosso – pepe

METTETE le patate sulla placca del forno, su uno strato di sale grosso, quindi infornatele a 180°C per circa 1 ora.

PREPARATE intanto la cialda croccante: fondete un pezzettino di burro in una padella, poi distribuite sul fondo della padella due cucchiaiate di grana grattugiato. Cuocetelo per 2', poi staccate la cialda e fatela seccare su un piatto. Spezzettatela.

LAVATE bene il tartufo, poi tagliatelo con il coltello e schiacciatelo un po' con la forchetta, in modo da ottenere una sorta di pasta grossolana; conditela con un cucchiaio di olio e un po' di pepe.

PELATE le patate e schiacciatele con lo schiacciapatate. Raccoglietele in una ciotola e impastatele con la farina e l'uovo, fino a ottenere un composto liscio. Dividetelo prima in piccoli filoncini, poi in gnocchetti. Arrotondateli, riempiteli con il tartufo e rigateli come mostrato nella Scuola di cucina qui a fianco.

TRITATE grossolanamente le nocciole; fondete circa 100 g di burro e, quando comincia a colorirsi, unitevi le nocciole. Fatele insaporire per 1' e spegnete.

TUFFATE intanto gli gnocchi ripieni in acqua bollente salata e scolateli quando salgono a galla, con una schiumarola.

CONDITELI con il burro alle nocciole e serviteli completando con la cialda di grana spezzettata e ciuffetti di cerfoglio fresco.

LA SIGNORA OLGA dice che la cottura in forno mantiene le patate più asciutte e consente di ottenere un impasto migliore per gli gnocchi.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Trentino Riesling
- · Colli Perugini Grechetto
- Verbicaro Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, piatto in metallo battuto, fiore argentato e scatolina Funky Table, tovagliolo bianco Fazzini, tovagliolo jacquard Le Jacquard Français.

Scuola di cucina

FARCIRE GLI GNOCCHI

Per l'impasto si possono utilizzare le patate comuni oppure le patate dolci e la zucca, o altri ingredienti ancora (come gli spinaci, per gnocchetti verdi). Una volta bilanciati gli altri ingredienti secondo la ricetta, la lavorazione dell'impasto segue la medesima procedura, e si passa poi alla farcitura.

Oividete l'impasto in piccole porzioni e allungatele con le mani, lavorando su una spianatoia in legno infarinata. Otterrete dei filoncini, dai quali taglierete gli gnocchetti, con un coltello o una spatolina. Arrotolate gli gnocchi tra le mani, per dar loro forma tonda regolare, quindi schiacciateli al centro con un dito, creando una cavità per il ripieno.

b-**c** Riempite la cavità con il ripieno e richiudetevi sopra la pasta, poi rotolate di nuovo gli gnocchetti tra le mani per restituire la forma tonda.

d Rigate gli gnocchi premendoli delicatamente sopra i rebbi di una forchetta.













2 Crema Madame Du Barry

IMPEGNO Facile TEMPO 25 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g latte

400 g cavolfiore a cimette

80 g patate

70 g porri (parte bianca)

erba cipollina

sale

pepe

PELATE le patate e tagliatele a cubetti; mondate i porri e sminuzzateli.

MESCOLATE il latte con mezzo litro di acqua in una casseruola, con un pizzico di sale.

Aggiungetevi i porri, le patate e i cavolfiori.

Lessate per 7-8', togliendo qualche cimetta di cavolfiore dopo 3-5', per la decorazione.

SPEGNETE e frullate tutto insieme, fino a ottenere una crema liscia.

VERSATELA in 4 zuppiere da porzione, aggiungete le cimette di cavolfiore tenute da parte, qualche filo di erba cipollina tagliato a rondelline e una macinata di pepe.

SERVITELA subito, accompagnandola a piacere con crostini di pane.

LASIGNORA OLGA dice che questa crema si trova in diversi ricettari regionali del Nord Italia, triestini per esempio, o valdostani. In realtà, come si evince dal suo nome, l'origine di questo piatto è francese, come molte preparazioni che sono poi passate nelle nostre tradizioni gastronomiche: pare la preparasse personalmente la contessa Du Barry, favorita dell'ormai anziano Luigi XV re di Francia, proprio per rinvigorire il sovrano. Donna bellissima e di larga influenza sulle mode del tempo, lasciò tra le sue eredità anche questo particolare piatto a base di cavolfiore passato: è proprio il cavolfiore, infatti, l'ingrediente fondamentale e immancabile nelle numerose versioni di questa crema, che può essere preparata con acqua, latte, panna, brodo o tuorlo sbattuto, e arricchita con aggiunte come crostacei arrostiti ed erbe di vario genere. Una ricetta semplicissima che, però, proprio perché preferita dalla gran dama di corte, fu sempre considerata come un piatto aristocratico.

VINO bianco secco, leggermente aromatico.

- · Coste della Sesia Bianco
- Colline Bolognesi Riesling Italico
- Menfi Bianco



Prima sdraietta, poi seggiolone: Siesta è con lui sin dai primi giorni.

Comoda sdraietta nei primi mesi, seggiolone per la pappa e sedia per stare a tavola con i grandi. Con un confortevole rivestimento in eco-pelle, Siesta è l'ideale per accompagnare il tuo bambino dalla nascita in poi. E grazie al pratico sistema STOP&GO, si sposta sempre con te. Siesta ti sorprende anche quando lo chiudi perché si compatta per darti il minimo ingombro.

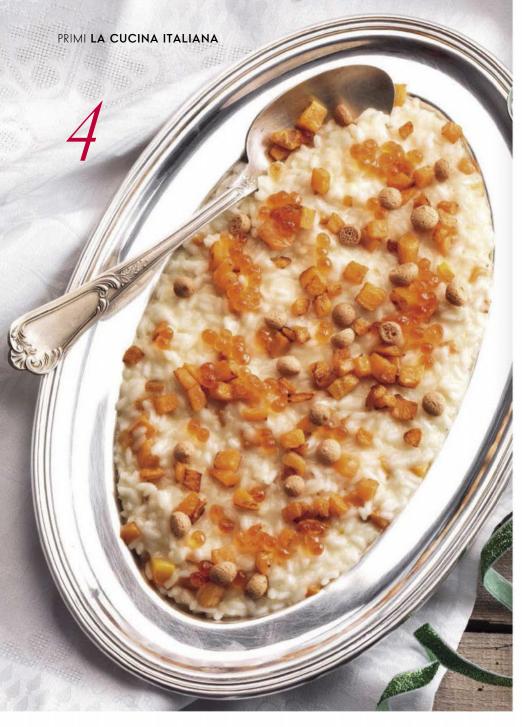
Con Peg Perego hai tutto il valore del made in Italy in ogni particolare, e si vede.







www.pegperego.com



3 Trofie alle castagne con ragù rustico di manzo e uva

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 50'

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

380 g scamone di manzo

300~g farina 00 più un poʻ

200 g farina di castagne

200~g uva nera

3 uova

2 gambi di sedano

1 cipolla

1 carota - 1 spicchio di aglio concentrato di pomodoro - vino rosso olio extravergine di oliva - sale - pepe

MISCELATE la farina di castagne e la farina 00, quindi impastatele con le uova e 130 g di acqua. Lavorate il composto finché non diventerà ben liscio e omogeneo, quindi lasciatelo riposare in frigorifero, coperto, per 1 ora circa.

PREPARATE intanto il ragù: tagliate lo scamone, fino a ottenere un trito grossolano.

MONDATE e tritate la cipolla, la carota, i gambi di sedano e lo spicchio di aglio.

Cuocete le verdure facendole brasare dolcemente con un filo di olio in una casseruola, per 5-6'.

ROSOLATE la carne in padella a fuoco vivo, con 2 cucchiai di olio, finché non sarà ben arrostita; salatela, pepatela e bagnatela con un bicchiere di vino rosso.

Riportate a bollore quindi versate tutto nella casseruola delle verdure.

AGGIUNGETE un cucchiaio di concentrato di pomodoro e mezzo litro di acqua e fate cuocere ancora per circa 1 ora.

PREPARATE le trofie staccando piccole porzioni di pasta dal panetto: arrotolatele facendole strisciare sotto le dita sul piano di lavoro e appoggiatele via via su un vassoio infarinato.

LESSATELE in acqua bollente salata per 2-3' e conditele con il ragù di manzo, completando il piatto con gli acini di uva tagliati a metà.

VINO rosso secco e leggero di corpo.

- Canavese Nebbiolo
- Esino Rosso
- Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto Rosso

4 Risotto bianco, zucca rosolata e caviale di trota

IMPEGNO Facile
TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g riso

300 g polpa di zucca

70 g burro

grana grattugiato caviale di trota

amaretti mignon

brodo vegetale

aceto di mele olio extravergine di oliva - sale

TAGLIATE la zucca a cubetti e rosolatela in padella con 2 cucchiai di olio e una presa di sale, finché non si ammorbidisce, per 10'. TOSTATE il riso in una casseruola, senza aggiungere grassi. Portatelo poi a cottura unendo a poco a poco circa 1 litro di brodo bollente, in 15-16'.

MANTECATE il riso a fine cottura con il burro, uno spruzzo di aceto e 3 cucchiai di grana; unite la zucca per ultima.

COMPLETATE il risotto con caviale di trota e amaretti mignon.

VINO *bianco amabile, sapido e floreale.*

- · Alto Adige Bianco Vendemmia Tardiva
- Cerveteri Bianco amabile
- Menfi Vendemmia Tardiva

Disembre 2016





LURPAK.IT

Seguiteci su **f**



5 Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle

IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g noodles secchi

30 g mandorle a lamelle

- 4 cipollotti
- 2 carote
- 2 uova

salsa di soia - prezzemolo sesamo bianco e nero - vino bianco secco olio extravergine di oliva - sale - pepe PORTATE a bollore una casseruola di acqua. MONDATE i cipollotti e le carote e tagliateli a striscioline sottili. Saltatele in padella con un filo di olio per 3-4', poi aggiungete le mandorle, sfumate con uno spruzzo di vino bianco, unite 2-3 cucchiai di salsa di soia e un mestolo di acqua bollente.

SBATTETE le uova con un pizzico di sale e pene: cuocetele in una padellina con un filo.

e pepe; cuocetele in una padellina con un filo di olio, ottenendo una frittatina sottile.

SALATE l'acqua nella casseruola e lessatevi i noodles seguendo le indicazioni riportate sulla confezione per il tempo di cottura.

SCOLATELI e saltateli nelle verdure. Completate con la frittatina tagliata anch'essa a striscioline sottili, un ciuffo di prezzemolo tritato e semi di sesamo. LASIGNORA OLGA dice che i noodles sono un tipo di pasta lunga orientale, che somiglia ai nostri spaghetti, ai tagliolini o alle tagliatelle. Si trova in commercio in diverse confezioni, essiccata e diritta, un po' arricciata oppure ancora in versione istantanea, da far rinvenire in acqua bollente. I noodles possono essere preparati con farina di frumento, di riso o altro. Noi abbiamo scelto noodles di frumento, ma la ricetta è adatta a tutte le tipologie.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- · Garda Colli Mantovani Bianco
- Colline Lucchesi Sauvignon
- Tarquinia Bianco

Disembre 2016

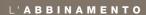
VAL D'OCA

Jos Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. è il nuovo top di gamma tra i prosecchi

L'ELEGANZA DELLE BOLLICINE

Non il solito prosecco, ma un millesimato.
Jos è la nuova etichetta di Valdobbiadene firmata da Val D'Oca. Un Prosecco Superiore D.O.C.G. realizzato al 100% partendo da uve Glera, la caratteristica uva bianca dal grappolo allungato e storico nome del prosecco. Prodotto in Veneto con il tradizionale metodo Charmat, Jos Valdobbiadene Millesimato è un prosecco esclusivo prodotto con sole uve dell'annata 2015. Dal perlage sottile e dal gusto fresco, presenta all'olfatto note floreali e di frutta. Un sorso di prosecco è una consuetudine tra amici all'ora dell'aperitivo, abbinato a cibi leggeri e finger food. Ma è apprezzato anche durante il pasto, gustando formaggi non stagionati o piatti a base di pesce. Molto raffinato con i frutti di mare, Jos sposa le note fruttate dei piatti aromatizzati e i secondi a base di carne bianca.





FRITTO MISTO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone

300 g calamaro pulito - 300 g farina 00 140 g mini zucchine - 12 fiori di zucca 1 bustina di nero di seppia sciroppo d'acero o miele di acacia olio di arachide - sale

Cuocete le zucchine in acqua bollente e salata per 4', tagliatele a ventaglio affettandole per il lungo e lasciando le fettine attaccate dalla parte del picciolo. Lavate e asciugate delicatamente i fiori di zucca,



tagliateli in modo da aprirli a libro. Affettate il calamaro ad anelli. Preparate 2 pastelle, una bianca e una nera.

Per entrambe lavorate 150 g di farina, 200 g di acqua fredda e 5 g di sale; per ottenere quella nera, aggiungete anche il nero di seppia. **Unite** dei cubetti di ghiaccio in entrambe le pastelle; immergete i calamari nella pastella nera e le zucchine e i fiori di zucca nella pastella bianca.

Friggete per 3' in abbondante olio a 180 °C prima le verdure, poi gli anelli di calamaro. Scolate su carta da cucina, salate e servite il fritto con qualche goccia di sciroppo d'acero.

6 Tortelli di pesce in brodo dorato

RICETTA WALTER PEDRAZZI

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

500 g 2 sogliole

250 g farina integrale

200 g patate

70 g latte

70 g panna fresca - 50 g pangrattato

50 g farina di riso più un po'

12 scampi - 6 tuorli

2 porri - 1 carota - 1/2 scalogno

1 bustina di zafferano – alloro – burro vino bianco secco – sale – pepe in grani

PELATE *le patate, tagliatele a fette spesse e cuocetele al vapore per 20'.*

SFILETTATE le sogliole conservando le teste e le lische, sgusciate le code di scampo

conservando i carapaci. Con gli scarti preparate un brodo unendo la carota, la parte bianca di un porro, 1/2 scalogno, una foglia di alloro e qualche grano di pepe. Versate 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 litri di acqua e fate sobbollire per 40'.

PREPARATE la pasta: raccogliete in una ciotola le farine e il pangrattato, le patate passate allo schiacciapatate, i tuorli e un pizzico di sale; unite 90 g di acqua, impastate bene poi formate un panetto con l'impasto e fatelo riposare in frigo, coperto, per 30'.

TRITATE 6 scampi con i filetti di sogliola. Affettate sottilmente la parte bianca dell'altro porro, pesatene 50 g e frullateli con il trito di pesce, un pizzico di sale, la panna e il latte (farcia).

INFARINATE la pasta e tiratela in sfoglie di 3 mm, ritagliate con un tagliapasta a bordi ondulati dei dischi (ø 7 cm) e mettetevi al centro un cucchiaino di farcia; chiudeteli a metà, quindi pizzicateli sui bordi per sigillare bene i tortelli: dovrete ottenerne 42.

FILTRATE il brodo, correggetelo di sale e unite una bustina di zafferano.

ARROTOLATE gli scampi rimasti, chiudeteli con uno stecchino, insaporiteli con una macinata di pepe e cuoceteli in una noce di burro per 2' per lato.

VERSATE in una bassa casseruola una parte del brodo e fatevi sobbollire per 4-5' i tortelli disposti in un solo strato e coperti. Scolateli, disponetene 7 a raggiera in ogni piatto, mettete al centro uno scampo, versate un mestolo di brodo caldo e decorate a piacere con stelline di zucca, lessate per 1', e germogli.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Colli Tortonesi Timorasso
- Soave Classico Superiore
- · Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup.
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 19 settembre





LA CUCINA IL ricettario





1 Filetti di rombo in crosta di senape

IMPEGNO Medio
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg rombo chiodato

240 g cavolo cappuccio rosso

200 g cavolo cappuccio bianco

80 g pane raffermo

1 arancia

1 albume

senape in grani – santoreggia olio extravergine di oliva – sale

MONDATE i cavoli e tagliateli a listerelle, tenendoli separati.

SALTATE in una padella con un filo di olio il cavolo bianco per 3', poi salatelo, sfumatelo con il succo di mezza arancia e proseguite la cottura per 1'; ripetete l'operazione con il cavolo rosso, usando la stessa padella.

BAGNATE e strizzate 2 fogli di carta da forno, avvolgetevi il cavolo bianco e il cavolo rosso e infornate i due cartocci a 200 °C per 10'.

TRITATE il pane, aggiungete 2 cucchiai di senape in grani e qualche foglia di santoreggia e mescolate amalgamando bene tutto.

SFILETTATE il rombo come illustrato nella Scuola di cucina qui a fianco.

SPELLATE i filetti di rombo, divideteli a metà e passateli prima nell'albume sbattuto e poi nella panatura aromatizzata alla senape.

DISPONETE *i filetti impanati su una placca con carta da forno e infornateli a 200 °C per 10′.*

SERVITE i filetti, accompagnandoli con una cucchiaiata di cavolo bianco e una di cavolo rosso.

LA SIGNORA OLGA dice che occorre cuocere separatamente il cavolo cappuccio bianco e quello rosso per preservarne i colori.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- · Langhe Chardonnay
- Esino Bianco
- · Cirò Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti argentati del rombo, scatolina dell'orata, fiore argentato del salmone Funky Table, piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

SFILETTARE IL ROMBO

Lun pregiato pesce di mare della stessa famiglia delle sogliole, caratterizzato da una forma piatta e romboidale. La varietà più ricercata è quella chiodata, riconoscibile per i numerosi tubercoli, simili a chiodi, che punteggiano la parte scura della pelle. Ha polpa soda e bianca, che non va cotta troppo per preservarne la delicatezza. In Francia è tanto apprezzato che è stata inventata una pesciera apposita per cuocerlo intero, la turbotière, dal nome francese del rombo, turbot. È ottimo al vapore o fritto, ma è da provare anche in padella, con burro ed erbe aromatiche, o al forno, con i carciofi. Dalla sfilettatura si ottengono quattro filetti, due grandi e due piccoli; la percentuale di scarto è elevata, ma i resti sono ottimi per insaporire zuppe di pesce o per preparare brodi per risotti di mare.

(1) Incidete il rombo con uno sfilettapesce flessibile dalla parte scura, seguendo l'andamento della lisca centrale.

b-**c** Scostate il lembo del primo filetto, facendo passare la lama del coltello tra la lisca e la polpa, e completate il taglio staccando il filetto dalla parte esterna del rombo; ripetete l'operazione con il secondo filetto.

d Girate il rombo e procedete come sopra per ricavare i due filetti più piccoli.

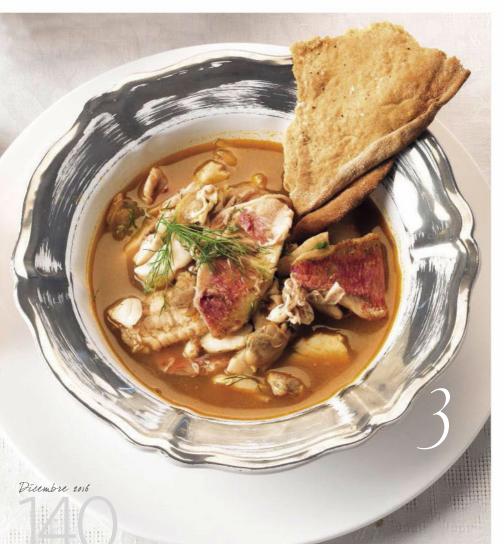












2 Calamari ripieni di verdure su polenta di riso nero

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg calamari

800 g zucca

250 g cavolo nero

250 g patate

160 g farina di riso nero

40 g cipolla rossa

pecorino grattugiato - alloro

brodo vegetale - olio extravergine di oliva sale - pepe bianco

PULITE i calamari lavandoli bene sotto l'acqua corrente, staccate i tentacoli e teneteli da parte.

MONDATE il cavolo nero, eliminando la costa centrale, tagliatelo e cuocetelo in acqua bollente salata con 1 foglia di alloro per 3'; scolatelo e conservate l'acqua di cottura.

SBUCCIATE *le patate, tagliatele a fettine sottili* e scottatele per 3' nell'acqua di cottura del cavolo. MONDATE la zucca, privandola dei semi e della buccia, e tagliatela a tocchetti; tritate la cipolla. ROSOLATE brevemente la cipolla tritata in una casseruola con 2 cucchiai di olio, aggiungete la zucca, una presa di sale, una foglia di alloro, un mestolo di brodo vegetale e una macinata di pepe bianco; cuocete per 15' con la casseruola coperta, quindi aggiungete il cavolo nero, le patate e un mestolo dell'acqua di cottura del cavolo; proseguite la cottura a fiamma vivace per altri 5', quindi mantecate le verdure con un cucchiaio abbondante di pecorino grattugiato, aggiungete una macinata di pepe e lasciate raffreddare (ripieno). RIEMPITE i calamari con 2 cucchiai di ripieno e chiudeteli con i ciuffi di tentacoli, fissati

ROSOLATE a fiamma vivace in una casseruola i calamari ripieni con un filo di olio per 1' per lato, quindi abbassate la fiamma al minimo, unite un cucchiaio di pecorino grattugiato, 2 mestoli di acqua di cottura del cavolo e fate cuocere per 40'.

PORTATE a ebollizione un litro di acqua, unite un filo di olio, una presa di sale e la farina di riso nero; mescolate con una frusta e fate cuocere per 15' (polenta).

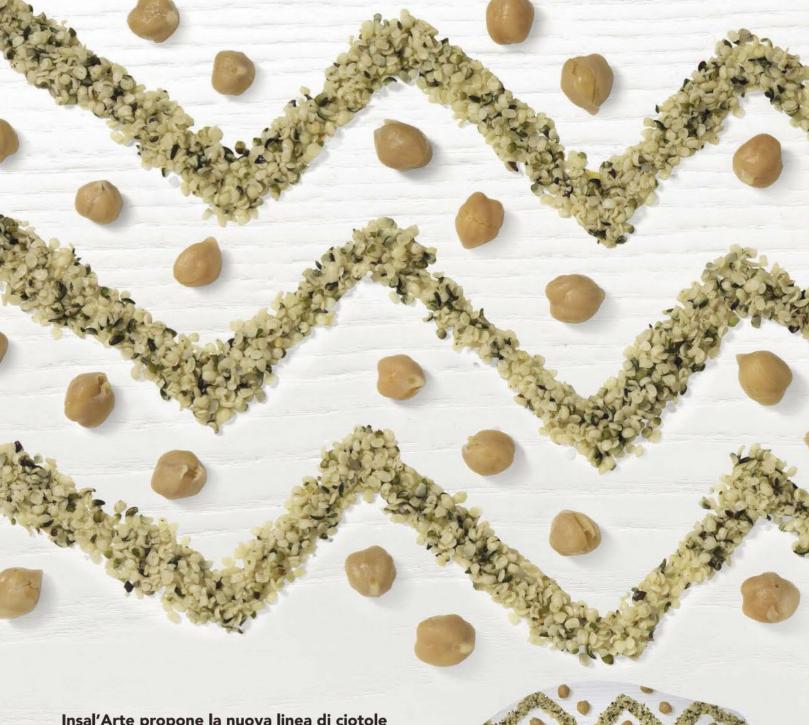
METTETE la polenta di riso su un piatto di portata, adagiatevi sopra i calamari ripieni e portate in tavola.

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*

Soave Superiore

con uno stecchino.

- Bolgheri Vermentino
- Irpinia Coda di Volpe



Insal'Arte propone la nuova linea di ciotole Pausa Pranzo In Vegan: le nostre migliori insalate abbinate ad arricchitori 100% vegetali; senza mai rinunciare alla praticità del condimento incluso nella confezione.

La linea In Vegan comprende queste tre ricette: Ceci e semi di canapa, Carpaccio aromatico di Mopur® e formaggio veg, Tofu e pomodorini.







3 Brodetto di pesce con cialde di farro

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 45'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole - 600 g calamaretti spillo
350 g triglie - 300 g merluzzetti
250 g farina di farro
250 g pomodori datterini pelati
120 g 2 gambi di sedano - 1/2 finocchio finocchietto fresco - bicarbonato brodo vegetale - vino bianco olio extravergine di oliva - sale - pepe

spurgate le vongole in frigo, in acqua e sale, per 1 ora, cambiando l'acqua dopo 30'. sfilettate intanto le triglie e i merluzzetti e tagliate la polpa in bocconcini, tenendo da parte lische e teste; pulite i calamaretti spillo. MONDATE il sedano e il finocchio e tagliateli a pezzi; tritate 2 ciuffetti di finocchietto con i loro gambi.

ROSOLATE in una casseruola con un filo di olio il sedano, il finocchio, le lische e le teste

dei pesci per 4-5', quindi unite i pomodori datterini pelati, mezzo litro di brodo vegetale e la metà del finocchietto tritato; proseguite la cottura per altri 15', poi filtrate il brodetto. APRITE le vongole in una padella coperta a fiamma vivace, unendo un filo di olio, mezzo bicchiere di vino bianco e il finocchietto tritato rimasto, quindi sgusciatele, filtrate il liquido di cottura e unitelo al brodetto. PORTATE a bollore il brodetto e cuocetevi triglie e merluzzi per 5'; spegnete, unite vongole e calamari e coprite. IMPASTATE la farina di farro con 100 g di acqua, 20 g di olio, 5 g di sale, una presa di bicarbonato e una generosa macinata di pepe, fino a ottenere un composto omogeneo. **DIVIDETE** l'impasto in 8 parti e stendetele in sfoglie sottili, con l'aiuto di un matterello. PONETE 4 sfoglie su una teglia rivestita di carta da forno, conditele con un filo di olio e sale; spruzzatele di acqua, copritele con le altre 4 sfoglie, congiungendo i bordi; aggiungete un filo di olio, poco sale e una macinata di pepe; infornate a 220 °C per 10'. **SERVITE** il brodetto di pesce, accompagnandolo con le cialde di farro.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Garda Classico Bianco
- Cinque Terre Costa da Posa
- · Vermentino di Sardegna

4Orate all'anconetana

IMPEGNO Facile **TEMPO** 40 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,6 kg 2 orate

30 g pane bianco

8 acciughe sotto sale

4 uova - 3 scalogni

2 rametti di timo – 1 spicchio di aglio alloro – noce moscata

vino bianco- aceto di vino bianco olio extravergine di oliva

sale - pepe

MONDATE gli scalogni e tritateli, sfogliate il timo, sminuzzate 1 foglia di alloro. Mescolate scalogni, timo, alloro, 250 g di vino, 3 cucchiai di olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata (marinata). Pulite le orate, bagnatele con la marinata e fatele marinare per 2 ore. Infine scolatele, farcitene il ventre con un po' di marinata e cuocetele su una griglia rovente per 15' per lato. RASSODATE le uova in acqua bollente, quindi separate gli albumi dai tuorli. AMMOLLATE il pane in 3 cucchiai di aceto, quindi strizzatelo bene; dissalate le acciughe, lavandole sotto l'acqua corrente. **FRULLATE** *il* pane ammollato, i tuorli, le acciughe, l'aglio sbucciato e 100 g di olio fino a ottenere una crema omogenea. **SERVITE** *le orate con la salsa.* TRADIZIONI REGIONALI Ancona, città

tradizioni regionali Ancona, città di mare, vanta numerose ricette in cui il pesce è protagonista. Le più celebri sono il brodetto e lo stoccafisso con pomodori e patate, entrambe caratterizzate da preparazioni laboriose. Nel caso delle orate, invece, la cottura semplice è ravvivata dalla salsa di uova e acciughe.

OLIO *leggermente fruttato, ma sapido e non troppo amaro.*

- Cartoceto Dop
- Terra d'Otranto Dop

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- · Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- · Sambuca di Sicilia Ansonica

Disembre 2016



LUXARDO

CUSTODITO NELLA TIPICA
BOTTIGLIA IMPAGLIATA A MANO,
IL MARASCHINO È IL SIMBOLO
DELL'ARTE LIQUORISTICA ITALIANA,
RICONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

GOCCE DI MARASCA

Già nel Medioevo, nei conventi di Zara, in Dalmazia, si preparava un liquore dolce dal nome rosolio Maraschino.

Un elisir tanto amato da suscitare l'interesse delle donne del posto, che provarono a riprodurlo a casa. Fra loro, Maria Canevari ottenne un risultato così eccellente, da convincere il marito, Girolamo Luxardo, a fondare una fabbrica destinata alla sua produzione. Era il 1821 e fu un successo immediato. Lo stesso che incorona ancora oggi Luxardo come una delle più antiche aziende europee nel campo della produzione liquoristica, giunta alla sesta e settima generazione. Ottenuto dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia dal sapore acidulo, il Maraschino Luxardo è un liquore inimitabile e versatile: è l'ingrediente base di molti cocktail classici; è la bagna aromatica per torte e pan di Spagna; è un ottimo digestivo, liscio o con ghiaccio; è la correzione dolce per il caffè; è la nota aromatica nella macedonia. Ed è proprio in questo periodo di feste imminenti che aumenta il desiderio di stare in compagnia, sorseggiando un liquore o gustando un prelibato dessert.





Ingredienti per 12 persone

250 g farina più un po' - 125 g burro più un po' 120 g albumi - 120 g zucchero semolato - 100 g cioccolato fondente fuso - 80 g lamponi - 70 g latte più un po' 1 baccello di vaniglia - Maraschino Luxardo zucchero di canna - granella di nocciole - sale

Impastate la farina con il burro, un pizzico di sale e i semi del baccello di vaniglia. Unite 70 g di latte e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo (pasta brisée); fatela riposare in frigo, coperta con la pellicola, per circa 30'.

Mescolate i lamponi in una ciotola con un cucchiaio di maraschino e uno di zucchero di canna.

Stendete la pasta brisée spessa 2 mm e usatela per foderare 12 stampini da tartelletta imburrati e infarinati (i nostri sono ovali 10x6 cm). Bucherellate il fondo, coprite con foglietti di carta da forno, riempite di legumi secchi e infornate a 180 °C per circa 15'.

Montate a neve gli albumi, poi unite lo zucchero semolato e montate ancora per l'. Fate 12 quenelle passando un po' di albumi tra 2 cucchiai e facendoli ruotare uno nell'altro e cuocetele in acqua bollente con un cucchiaio di latte per circa l' e mezzo per parte (il livello del liquido dovrà essere almeno di una decina di centimetri): otterrete delle meringhe

morbide (nuvolette).

Sfornate le tartellette, togliete i legumi e la carta, poi sformatele e lasciatele raffreddare. Distribuite sul fondo i lamponi al maraschino

e adagiatevi sopra le nuvolette.

Decorate con cioccolato fuso freddo e granella di nocciole.

5 Salmone al latte con giardiniera

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 15' Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g salmone

400 g barbabietole

200 g finocchi

200 g cipolline

200 g carote

200 g sedano – 2 foglie di alloro aneto – zucchero di canna latte – limone – aceto di vino rosso olio extravergine di oliva – sale MONDATE le verdure e tagliate barbabietole, finocchi, sedano e carote a fettine con l'apposito coltello da giardiniera a lama ondulata; lasciate intere le cipolline più piccole e dividete a metà le altre.

PORTATE a ebollizione 1 litro di acqua con un bicchiere di aceto di vino rosso, un cucchiaio di zucchero di canna, un cucchiaino di sale e l'alloro; immergetevi le verdure, una varietà per volta, cominciando dalle più chiare. Cuocete ciascuna varietà per 8-10', quindi scolatela: prima le cipolline, poi il sedano e i finocchi; allungate il liquido di cottura con un bicchiere di acqua e proseguite cuocendo le carote e, infine, le barbabietole.

MESCOLATE le verdure ungendole leggermente con un poco di olio crudo.

LAVATE il salmone sotto l'acqua corrente ed eliminate le lische con l'aiuto di una pinzetta. **SMINUZZATE** l'aneto.

PONETE il salmone su una teglia rivestita di carta da forno unta con un filo di olio, cospargetelo con l'aneto sminuzzato, mezzo bicchiere di latte e infornate a 180 °C per 10', quindi aggiungete una spruzzata di succo di limone e proseguite la cottura per altri 5'. DISPONETE su un piatto di portata il salmone e la giardiniera; guarnite a piacere con alcune foglie di radicchio e servite.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco
- Colli di Luni Bianco
- · Lizzano Bianco





CHI SIAMO NOI

L'ORIGINE **DEL MIELE NEL VASETTO**

Il miele, il prodotto più prezioso dell'alveare, è fatto di zuccheri semplici e digeribili. Ti fornisce tanta energia pronta all'uso e ha meno calorie dello zucchero! Il nostro miele è una miniera

miele 304 Kcal zucchero 392 Kcal per 100g -22% di Kcal **GLI ABBINAMENTI** CONSIGLIATI

LE RICETTE **PIÙ GUSTOSE**

di profumi e sapori che evoca i luoghi più belli d'Italia, dove le api raccolgono il nettare delle tante fioriture spontanee. I nostri apicoltori, vegliando sulla loro salute, aspettano il momento migliore per condividere, con loro, il raccolto.



miele di acacia di Emilia Romagna, Piemonte e Lombardia



miele di bosco del Piemonte



miele millefiori di **Emilia Romagna** e Toscana

USA IL CODICE QR, SCOPRI I NOSTRI MIELI!



Attrazione Naturale

www.mielizia.com











6 Frittata di baccalà e cime di rapa

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

750 g cime di rapa 700 g baccalà ammollato 8 uova erba cipollina – burro – sale

TAGLIATE a pezzi il baccalà, eliminando la spina centrale.

MONDATE le cime di rapa, tuffatele in acqua

bollente salata per 2', scolatele con l'aiuto di un mestolo forato e strizzatele delicatamente. IMMERGETE il baccalà nella stessa acqua di cottura delle cime di rapa; dopo 1', spegnete la fiamma e lasciatelo intiepidire

a mollo nell'acqua. **FRULLATE** le cime di rapa con le uova, aggiungendo una presa di sale.

SMINUZZATE l'erba cipollina.

TOGLIETE la pelle al baccalà, sbriciolatelo grossolanamente con le mani e unitevi l'erba cipollina sminuzzata.

VERSATE il composto di cime di rapa e uova in una pirofila rivestita di carta da forno imburrata, guarnite con i pezzetti di baccalà e infornate a 180 °C per 25'. LA SIGNORA OLGA precisa che il baccalà è il merluzzo conservato sotto sale, mentre lo stoccafisso è il merluzzo essiccato. Si trova in commercio tagliato in filetti, da dissalare in acqua per un tempo variabile tra le 36 e le 48 ore. In molte pescherie è venduto già ammollato.

VINO bianco secco, sapido e floreale.

- Friuli-Isonzo Malvasia
- · Sant'Antimo Bianco
- · Campi Flegrei Falanghina

• Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **23 settembre**



DA OLTRE 2 SECOLI LEADER MONDIALE NEL MERCATO DEL CAVIALE, CAVIAR HOUSE & PRUNIER È GARANZIA DI QUALITÀ E PRELIBATEZZA

Distribuito da Selecta Spa



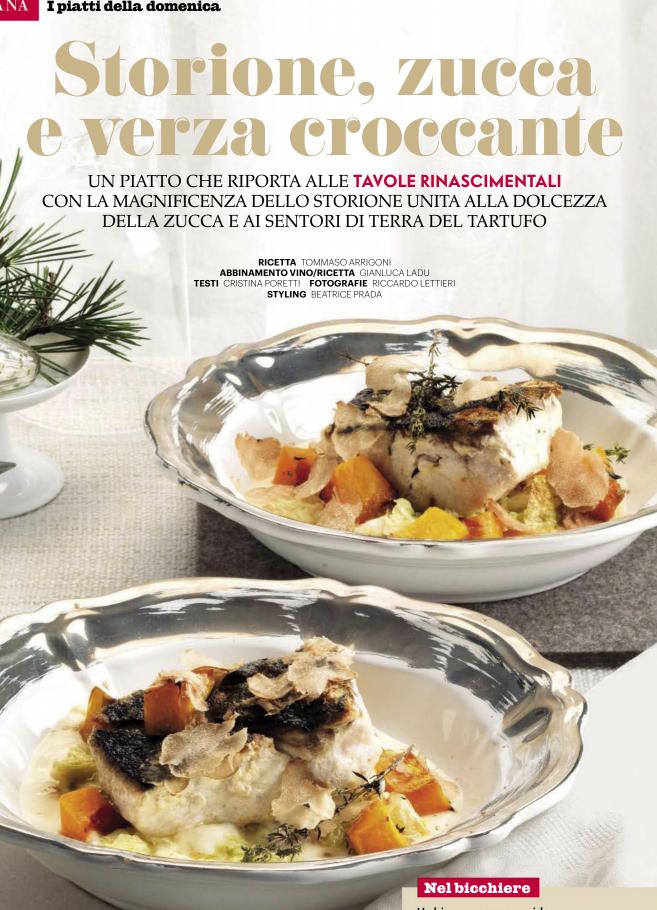
Agli occhi si presenta come un composto granulare di colore nero o grigiastro, in rari e pregiati e perfette. Al palato la consistenza, inizialmente cremosa, esplode in un caratteristico aroma salmastro che rievoca il profumo del mare. Questo nobile alimento, il cui originale sapore conquista e delizia, si ottiene dalle uova dello storione, uno dei più grandi pesci d'acqua dolce e salata, in particolare del Mar Caspio e dei fiumi Europei. Attivo in Francia dal 1920, Caviar House & Prunier è oggi l'unico allevatore e produttore di caviale al mondo a valorizzarne la produzione con metodi tradizionali garantendo alle minuscole uova un gusto tipico e squisito. Il caviale fresco d'allevamento Prunier viene prodotto dallo storione Acipenser baerii, originario della Siberia e allevato in acque francesi, lasciato

maturare con gli stessi metodi in uso sul Mar Caspio, e infine confezionato in scatole tradizionali di diversi formati (75g, 125g, 250g) e con coperchio "slip lid", le uniche in grado di far traspirare l'alimento permettendogli di raggiungere la maturazione ottimale e desiderata.



Da assaporare con blinis lievemente spalmati di panna acida oppure in abbinamento ad un'ottima burrata.





Un bianco secco e sapido Etna Bianco 2015 Graci

Dalle uve autoctone carricante e catarratto, coltivate in alcune delle zone più vocate dell'Etna, ecco un vino che si esprime con la forza del territorio da cui proviene. La fermentazione spontanea, cioè senza

La ricetta

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 tranci di storione

600 g latte

600 g zucca

300 g verza

150 g grana grattugiato

15 g amido di mais

3 spicchi di aglio

timo - tartufo bianco olio extravergine di oliva sale grosso

- **1-2 TAGLIATE** la zucca, svuotatela, pelatela e tagliatela a dadini. Mettete i dadini su una placca foderata di carta da forno, ungeteli con un filo di olio, unite 2 spicchi di aglio con la buccia, alcuni rametti di timo e condite con un pizzico di sale grosso. Infornate a 180 °C per 25'.
- **3 VERSATE** il latte in una casseruola e unite il grana.
- **4 MESCOLATE** con la frusta latte e formaggio e portate sul fuoco. Scaldate delicatamente senza raggiungere il bollore.
- **5 TRASFERITE** il latte in un bicchiere alto e frullate fino a renderlo una crema.
- 6 SCIOGLIETE in poca acqua fredda l'amido di mais, aggiungetelo alla crema di formaggio e portate sul fuoco. Cuocete a fiamma bassa fino a completo scioglimento del formaggio, poi tenete in caldo.
- **7 ELIMINATE** il torsolo dalla verza e affettatela molto sottile; scottatela per 2' in acqua bollente, scolatela e raffreddatela in una bacinella di acqua ghiacciata.
- **8 SCOLATE** *e* asciugate la verza, poi saltatela in padella per 3', con un filo di olio: cuocetela poca alla volta, per farla diventare croccante.
- **9 INCIDETE** la pelle dello storione in modo che non si arricci in cottura; utilizzate un coltello affilato perché è molto dura.
- 10 APPOGGIATE i tranci di storione, sul lato della pelle, in una padella calda e appena unta di olio, aromatizzate con timo e aglio. Cuocete a fuoco moderato per 15', poi girate e completate la cottura anche sull'altro lato ancora per 5'. Versate nei piatti la crema di formaggio e appoggiatevi i tranci di storione. Completate il piatto con i dadini di zucca, la verza croccante e arricchitelo con lamelle di tartufo.

l'aggiunta di lieviti selezionati, gli dà una grande personalità, in cui spiccano le note minerali e sulfuree della terra vulcanica. All'assaggio, predominano fragranti sensazioni di rosmarino e agrumi, perfette in abbinamento a robuste preparazioni di pesce. Si serve a 10 °C. 16 euro.



 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 13 settembre

LO STILE IN TAVOLA

Piatti con bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano; casseruole verde e rosa, padella blu Moneta Pantone Universe, bicchiere alto Tescoma, padella verde Risolì.



1 Polpettine di patate dolci e porcini su crema di bietole

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 10' Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g patate dolci
300 g funghi porcini puliti
220 g bietole - 80 g pangrattato
35 g 2 scalogni - 20 g grana grattugiato
2 tuorli - rosmarino - zucchero - burro olio extravergine di oliva - sale - pepe

LESSATE le patate dolci in acqua bollente salata per 30', sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate, quindi unite il pangrattato e regolate di sale e pepe.

MONDATE le bietole e cuocetele per 3' in acqua bollente, con una presa di sale e un pizzico di zucchero, scolatele e tuffatele in acqua ghiacciata, quindi frullatele senza strizzarle, unendo 60 g di olio extravergine di oliva.

MONDATE e tritate gli scalogni, tagliate i funghi porcini a cubetti.

ROSOLATE lo scalogno in una padella con 2 cucchiai di olio, unite i porcini, un pizzico di sale e cuocete per 10', quindi aggiungete il grana grattugiato e i 2 tuorli, mescolate e proseguite la cottura per 2-3'.

DIVIDETE il composto di patate dolci in 16 parti uguali e lavoratelo con le mani, in modo da ottenere delle polpettine.

INSERITE al centro di ciascuna polpettina un cucchiaino di ripieno di funghi schiacciandolo con il dito, quindi modellate le polpette per renderle di nuovo rotonde.

SCALDATE in una padella una noce di burro, aromatizzato con un rametto di rosmarino, e cuocetevi le polpette per 2'.

PONETE la crema di bietole in un piatto di portata, adagiatevi sopra le polpettine e portate in tavola.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Bianco di Custoza
- Grance Senesi Bianco
- · Circeo Bianco

LO STILE IN TAVOLA

Piatti argentati Funky Table, piatti bianchi e piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, filo di lucine delle polpettine di patate dolci Fiorirà un giardino, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

LE PATATE DOLCI

Sono grossi tuberi, chiamati anche patate americane o batate, che non hanno parentele botaniche con la patata comune, nonostante il nome. Si trovano in commercio sia a pasta bianca, con consistenza più farinosa, sia a pasta arancione; queste ultime, grazie al colore vivace, sono apprezzate per preparazioni d'effetto. Il sapore dolce le rende un ingrediente intrigante per bilanciare alimenti amari o sapidi, ma sono da provare anche in abbinamento a formaggi erborinati o nelle zuppe orientali. Ecco come si possono cucinare.

a-b LESSATE: cuocete le patate dolci con la buccia in acqua salata, con 1 rametto di rosmarino, 2 grani di pepe e 1 foglia di alloro per 30-35', a seconda della grandezza; schiacciatele e usate la polpa per torte salate o purè.

c-d AL FORNO: sbucciate le patate e tagliatele a cubetti, ponetele su una teglia rivestita di carta da forno, ungetele con olio extravergine di oliva, unite 1 spicchio di aglio, 1 rametto di rosmarino e 1 presa di sale e cuocete per 30' a 180 °C. Il sapore è simile a quello della zucca.

€ FRITTE: sbucciate le patate dolci e tagliatele molto sottili con una mandolina, friggetele in abbondante olio di semi per 3', scolatele su carta da cucina e aggiungete sale o zucchero a piacere. Usate olio di cottura nuovo a una temperatura non superiore a 150 °C, per chips croccanti, di un bel colore arancione.



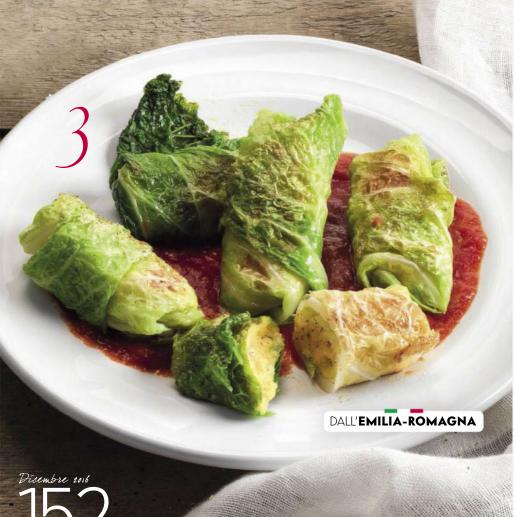












2 Radicchio rosso con cuore di Asiago

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 4 cespi di radicchio rosso

200 g 1 fetta di formaggio Asiago

75 g nocciole sgusciate

50 g farina

30 g 4 guaine di porro – **30 g** burro **1** tuorlo – olio extravergine di oliva – sale

MONDATE i cespi di radicchio, eliminando le foglie più esterne, e scottateli in una padella con 3 cucchiai di olio per 4'.

TUFFATE le guaine di porro per 2' in acqua bollente salata, poi scolatele.

ELIMINATE la crosta e dividete la fetta di Asiago in 4 bastoncini uguali.

ALLARGATE ciascun cespo di radicchio e inserite al centro un bastoncino di formaggio, quindi richiudetelo, ripiegandone le foglie, e avvolgendolo con una guaina di porro.

FRULLATE 50 g di nocciole con la farina; aggiungete il burro, un pizzico di sale e il tuorlo e mescolate per qualche minuto per ottenere un composto omogeneo, quindi spezzettatelo con le mani, riducendolo in grosse briciole (crumble).

ROMPETE *le nocciole rimaste.*

ADAGIATE *i* cespi in una pirofila, cospargeteli con il crumble e le nocciole spezzettate e infornateli a 180 °C per 20'.

SERVITE i cespi tagliati a metà per il lungo.

VINO rosato secco, di buona acidità.

- Arcole Rosato
- · Colli dell'Etruria Centrale Rosato
- · Gioia del Colle Rosato

3 Verzolini della Vigilia

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g verza

500 g passata di pomodoro

100 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato

50 g pane raffermo

20 g pangrattato - 2 uova

1/2 cipolla - latte - burro

olio extravergine di oliva - sale - pepe





mondate la verza, eliminando le foglie più esterne, sfogliatela, battete le coste centrali con l'aiuto di un batticarne e sbollentatela in acqua salata per 6'; tenete da parte una ventina di foglie, scegliendo le più belle, e tritate le altre. mondate la cipolla, tagliatela a cubetti e fatela rosolare in padella con un cucchiaio di olio, quindi aggiungete la passata di pomodoro, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocete per 10'. Ammollate il pane raffermo in un po'

di latte, unite il formaggio grattugiato, le uova, la verza tritata e il pangrattato e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo (ripieno).

FARCITE ciascuna foglia di verza con un cucchiaio di ripieno e ripiegatela a formare un involtino.

ROSOLATE gli involtini in una padella con una noce di burro e 2 cucchiai di olio per 4'.

METTETE nei piatti un mestolo di sugo, adagiatevi sopra gli involtini e servite.

TRADIZIONI REGIONALI Una ricetta povera ma piena di gusto, che rispetta l'usanza della cena di magro. È tipica di Borgo Val di Taro, piccolo paese dell'Appennino parmense.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- · Colli di Parma Malvasia
- Colli Altotiberini Trebbiano
- · Mamertino di Milazzo Bianco

4 Fantasia di legumi

RICETTA DAVIDE BROVELLI

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g sedano rapa

300 g 2 pere Martin Sec

200 g patate

100 g lenticchie lessate

100 g fagioli borlotti lessati

100 g ceci lessati

 $50~\mathrm{g}$ cavolo nero

50 g cime di rapa

30 g fette di lardo

2 cipollotti - 2 scalogni

1 spicchio di aglio

1/2 finocchio - limone

olio extravergine di oliva - sale - pepe

LAVATE bene le patate e tagliatele a spicchi, lasciando la buccia; mondate il sedano rapa, tagliatelo a fette spesse 2 cm e dividete ciascuna fetta in 4 spicchi; sbucciate le pere e tagliatele a spicchi; grattugiate un po' di scorza di limone.

SBOLLENTATE il cavolo nero e le cime di rapa in acqua salata per 4'.

MONDATE i cipollotti, gli scalogni e il finocchio, tagliateli a fettine e poneteli su una teglia rivestita di carta da forno, insieme con le pere, le altre verdure e lo spicchio di aglio; condite con un filo di olio, il succo di mezzo limone, una macinata generosa di pepe e infornate a 220 °C per 30'.

METTETE in una padella le fette di lardo, rosolatele per 3-4', poi asciugatele su carta da cucina (lardo croccante).

ELIMINATE lo spicchio di aglio e unite le verdure al forno ai legumi, condite con un pizzico di sale, il succo di 1 limone, un pizzico di scorza di limone grattugiata, guarnite con le fettine di lardo croccante e servite.

VINO bianco giovane, abboccato.

- · Colli Piacentini Ortrugo abboccato
- Colli di Scandiano e di Canossa abboccato
- · Vignanello Bianco abboccato



ROMPI IL GHIACCIO... CUCINA CON AMORE!



con avocado, mazzancolle

e salmone affumicato



Da Picard

- 8 mini blinis
- · 1 busta di avocado a cubetti
- · 4 mazzancolle tropicali precotte
- · 1 busta di carpaccio di salmone affumicato



In dispensa

- · 1 pomodoro
- · 1 lime
- 1 peperoncino
- 1 cipollotto
- sale q.b.
- · erba cipollina per decorare

Per 4 persone

Scongelamento

- Per l'avocado e blinis: seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- Per le mazzancolle: passarle 5 minuti sotto l'acqua fredda, asciugarle leggermente e cuocerle immediatamente come da indicazioni.
- Per il salmone: passare l'involucro di plastica sotto l'acqua fredda per 5 minuti e lasciare a temperatura ambiente fino al momento dell'impiattamento.

Preparazione

Mettere i cubetti di avocado in una terrina e schiacciarli con una forchetta. Aggiungere il succo di lime, il pomodoro tagliato a cubetti, il cipollotto e il peperoncino tritati finemente e un pizzico di sale. Mescolare il tutto per ottenere un perfetto guacamole. Saltare velocemente in padella le mazzancolle.

Tagliare a metà le fette di salmone affumicato.

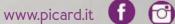
Presentazione

Mettere su 4 blinis un cucchiaino di guacamole, una mazzancolla e decorare con l'erba cipollina.

Preparare gli altri 4 blinis allo stesso modo, ma con una fettina arrotolata di salmone affumicato.

Disporre dei fili di erba cipollina sul fondo di un piatto e adagiare i finger food.

40 NEGOZI IN ITALIA







5 "Pizza" di zucca, mozzarella e funghi

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g zucca lunga napoletana

200 g funghi misti

100~g mozzarella fior di latte

25 g porro

1 spicchio di aglio

1 pomodoro secco

prezzemolo riccio

olio extravergine di oliva - sale - pepe

tagliate la zucca lunga napoletana lasciando la buccia e ricavate 2 fette spesse un paio di cm; rosolatele in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2-3' per lato, quindi ponetele su una teglia rivestita di carta da forno e infornate a 180 °C per 10'.

MONDATE i funghi e il porro e tagliateli a pezzetti, tagliate la mozzarella a cubetti e affettate il pomodoro a julienne.

SALTATE i funghi e il porro per 3' in una padella, con un filo di olio, lo spicchio di aglio, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

DISTRIBUITE i funghi sulle fette di zucca, aggiungete i dadini di mozzarella

e la julienne di pomodoro, salate e proseguite la cottura in forno a 200 °C per 5'.

servite la "pizza" di zucca, guarnendola con qualche ciuffetto di prezzemolo riccio.

LA SIGNORA OLGA dice che la zucca lunga napoletana misura circa 70 cm, con un diametro di 15-20 cm.

Ha consistenza piuttosto acquosa e sapore dolce, poco intenso. Si cuoce in forno o al vapore, ma è ottima anche marinata o cruda, nelle insalate.

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*

- Vicenza Garganega
- Terre di Casole Bianco
- Melissa Bianco







6 Carpaccio di ramolaccio

IMPEGNO Facile TEMPO 35 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g ramolaccio

100 g arachidi sgusciate

100 g olio di arachide

50 g misticanza invernale

50 g latte

8 g 2 cucchiaini di salsa di soia

8 alchechengi

1 limone – 1/2 cipolla zenzero fresco – Tabasco olio extravergine di oliva – sale MONDATE il ramolaccio e tagliatelo a fettine sottili con l'aiuto di una mandolina; lavate la misticanza e tagliate a metà gli alchechengi. TAGLIATE la cipolla a cubetti, imbionditela in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, aggiungete le arachidi, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per 3'; fate raffreddare e frullate tutto, unendo la salsa di soia, il latte, una grattugiata di zenzero, l'olio di arachide, il succo di mezzo limone e una spruzzata di Tabasco, ottenendo una salsa. ADAGIATE le fettine di ramolaccio su un vassoio e marinatele per 15'

ADAGIATE le fettine di ramolaccio su un vassoio e marinatele per 15' con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, il succo di mezzo limone e un pizzico di sale. DISPONETE il ramolaccio nei piatti, guarnite con gli alchechengi, la misticanza e la salsa di arachidi e portate in tavola.

LA SIGNORA OLGA dice che il ramolaccio è una radice appartenente alla famiglia del rafano, conosciuta anche con il nome di ravanello d'inverno. Il suo sapore molto intenso e piccante diviene più delicato e gradevole una volta che, sbucciato e tagliato a fettine, viene a contatto con l'aria. Se non trovate il ramolaccio, potete sostituirlo con il daikon.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Piemonte Cortese
- Montecarlo Bianco
- Galluccio Bianco
- Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 14 settembre

MARCATO

Una piccola impastatrice unisce la tradizione della pasta fatta in casa alla massima praticità

GENUINITÀ IN 3 MINUTI

Cosa c'è di più bello che preparare a casa la pasta fresca, il pane, una pizza fragrante, deliziosi biscotti?

Per essere certi di ciò che si mangia, evitando i prodotti confezionati, la scelta migliore è infatti quella di realizzare personalmente gli impasti, scegliendo così le materie prime da utilizzare. E quando il tempo è poco o si arriva stanchi a fine giornata, avere un piccolo e pratico assistente in cucina, può fare davvero la differenza. Pasta Mixer è l'innovativa macchina di Marcato che in soli tre minuti amalgama alla perfezione gli ingredienti simulando la lavorazione manuale; questo procedimento consente di realizzare impasti perfetti, sia dolci, sia salati. Per esempio è ideale per preparare la pasta fresca e, grazie agli speciali rulli per lasagne, tagliolini e fettuccine, è anche possibile stenderla e tagliarla del formato preferito.







FETTUCCINE "ROSA" CON BROCCOLI, PANNA E PANCETTA CROCCANTE

Ingredienti per 10 persone:

400 g panna fresca – 300 g farina 00 più un po' - 200 g semola di grano duro rimacinata – 200 g robiola – 140 g barbabietola precotta 110 g 2 uova – 200 g cimette di cavolo romanesco 200 g cimette di broccolo – 10 fette di pancetta dolce – sale – pepe

Frullate la barbabietola.

Versate nell'impastatrice Pasta Mixer Wellness la farina, la semola, la barbabietola frullata e le uova. Chiudete il coperchio e azionate il tasto On; impastate per 3', quindi raccogliete la pasta sulla spianatoia. Lavoratela per pochi secondi con le mani e fatela riposare in frigo, in una ciotola sigillata con la pellicola, per 30'.

Dividete la pasta in 4 parti. Agganciate l'accessorio sfogliatrice per lasagne e stendetevi una parte di pasta, regolando il regolatore al numero O. Ripiegate la sfoglia su se stessa, infarinatela e stendetela di nuovo al numero O; ripetete questa operazione per altre 2-3 volte, finché la sfoglia non sarà ben liscia e omogenea, poi stendetela sempre più sottile, impostando il regolatore fino al numero 5. Fate lo stesso per tutta la pasta.

Agganciate il rullo per fettuccine e passatevi le sfoglie.

Portate a bollore la panna e cuocetela per 3', poi spegnete e mescolatevi la robiola, un pizzico di sale e di pepe.

Lessate le cimette di broccolo e di cavolo insieme alle fettuccine, in acqua salata, per 2'.

Rosolate in una casseruola già calda le fette di pancetta, senza condimenti, per 1', voltandole a metà cottura. Scolate la pasta e le verdure, conditele con la salsa alla panna e distribuitele nei piatti, completando con la pancetta croccante.





1 Sella di capriolo con carciofi e verza

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

900 g sella di capriolo

400 g brodo di carne più un po'

80 g carote

60 g foglie di verza

50 g cipolla bianca

50 g sedano

4 carciofi – 1 spicchio di aglio – 1/2 limone farina – alloro – chiodi di garofano – rosmarino bacche di ginepro – vino rosso – vino bianco burro – olio extravergine di oliva sale fino e grosso – pepe nero in grani

STACCATE la polpa di capriolo dall'osso centrale, in modo da ricavare 2 filetti; riducete l'osso in pezzi, con l'aiuto di un pesante coltello, e pulite i filetti, eliminando la pellicina bianca.

MONDATE carote, sedano e cipolla e tagliateli a cubetti. PRIVATE i carciofi delle foglie esterne, tagliateli a metà, eliminate la parte interna con l'aiuto di uno scavino, quindi tagliateli a spicchi per il lungo e metteteli a bagno in acqua acidulata con il succo di mezzo limone. **SCALDATE** un filo di olio in una padella, unite un pizzico di sale grosso e scottate i pezzi di osso del capriolo per 2', girandoli con una pinza, quindi unite le verdure tagliate a cubetti, 1 foglia di alloro, 2 chiodi di garofano, 2 bacche di ginepro, 1 rametto di rosmarino, 1 cucchiaio di farina, 2 bicchieri di vino rosso, 400 g di brodo di carne e cuocete per 45'; passate la salsa così ottenuta con un colino a maglia fine, poi mettetela di nuovo sul fuoco e riducetela per altri 5'. **SPADELLATE** i carciofi con un filo di olio, una presa di sale grosso, lo spicchio di aglio con la buccia, una spruzzata di vino bianco e un mestolo di brodo per 8', quindi aggiungete le foglie di verza, una macinata di pepe e proseguite la cottura per 5'. **SALATE** *i* filetti di capriolo e rosolateli interi a fiamma viva per 10' in una padella con una noce di burro, un cucchiaio di olio e un rametto di rosmarino, quindi toglieteli dal fuoco e lasciateli riposare per altri 10'. ADAGIATE le verdure e i filetti di capriolo su

VINO rosso corposo, di profumo ampio, armonico.

un piatto di portata, irrorate con la salsa e servite.

- Barolo
- Brunello di Montalcino
- Taurasi

LO STILE IN TAVOLA

Piatti bianchi e piatti con il bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, coppetta della mostarda Funky Table, tovaglia Le Jacquard Français, tovaglioli Fazzini.

Scuola di cucina

TRE SALSE PER LA SELVAGGINA

Di penna o di pelo, la selvaggina è un piatto prelibato, da gustare soprattutto in inverno. Ecco tre salse che ne esaltano il sapore.

all civet è ideale per smorzare il sentore di "selvatico" di cervo e lepre: marinate i pezzi di carne per 6 ore nel vino rosso con 1 cipolla, 1 carota e 1 gambo di sedano a cubetti, alloro, salvia, chiodi di garofano, bacche di ginepro e rosmarino. Scolate infine le verdure dal vino e rosolatele in una padella con poco olio e una presa di sale grosso, quindi aggiungete la carne, una spolverata di farina, 1 cucchiaio di cacao, 2 bicchieri di vino rosso e 400 g di brodo di carne e cuocete per 40'. Filtrate la salsa e servitela con la carne e polenta a piacere.

La salsa di mele, cipolle e senape si abbina bene al cinghiale. Soffriggete in un cucchiaio di olio 1 cipolla tagliata a cubetti per 2', unite 3 mele Golden sbucciate e tagliate a fette, un bicchiere di vino bianco, 400 g di brodo e un cucchiaio di senape, cuocete per 45', poi frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

C Una salsa perfetta per fagiani, pernici e faraone è quella ai carciofi e limone. Mettete in una pentola 4 carciofi mondati e tagliati a spicchi, 1 scalogno a pezzi, 1 spicchio di aglio con la buccia, 4 bacche di ginepro, 1 ciuffo di prezzemolo, la scorza di mezzo limone, 400 g di brodo di carne e 1 bicchiere di vino bianco. Cuocete per 50', quindi eliminate lo spicchio di aglio, frullate tutto, aggiungete il succo di mezzo limone e un mestolo di brodo, passate la salsa con un colino a maglia fine e guarnite a piacere con prezzemolo tritato molto finemente.













2 Fritto di lesso alla milanese

IMPEGNO Facile TEMPO 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g taglio di manzo tipo cappello del prete lessato – 100 g burro chiarificato 100 g pangrattato – 60 g grana grattugiato 2 uova – sale

RICAVATE dal manzo lessato delle fette di circa 1 cm di spessore.

SBATTETE le uova in una ciotola larga, aggiungendo un pizzico di sale.

PASSATE le fette di lesso nel formaggio grattugiato, poi nell'uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato.

sciogliete il burro chiarificato in una padella larga e, quando è ben spumeggiante, rosolatevi le fette di lesso, per circa 2' per lato. Asciugate il fritto su carta da cucina, salate e servitelo ben caldo, a piacere con della mostarda o con la salsa di mele, cipolle e senape descritta nella Scuola di cucina in apertura.

VINO rosso secco, di moderato invecchiamento.

- San Colombano
- Colli Bolognesi Barbera
- Salice Salentino Rosso

3 Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero

RICETTA GIOVANNI ROTA

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450 g cavolo nero – 250 g latte 100 g scamorza affumicata – 20 g farina 20 g burro più un po' – 4 uova freschissime 1 spicchio di aglio – peperoncino olio extravergine di oliva – sale – pepe

MONDATE il cavolo nero e lessatelo in acqua bollente salata per 5', quindi scolatelo e mettetelo ad asciugare su carta da cucina. **ROMPETE** le uova e separate i tuorli dagli albumi.

TENETE da parte 80 g di foglie di cavolo nero, sminuzzate le altre e frullatele con gli albumi, un pizzico di sale e una macinata di pepe.

 \dashv













Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche <mark>dolcemente bianco</mark> e finissimo cioccolato al latte.

Scopri le nostre ricette al cioccolato www.cioccolatoemilia.it





DIVIDETE il composto ottenuto in quattro parti uguali e friggetele una per volta in un padellino (ø 12 cm) con una noce di burro per 4', quindi girate la frittatina e proseguite la cottura per 1'.

cuocette i tuorli delle uova uno alla volta in acqua molto calda, ma non bollente, per 2', quindi toglieteli dall'acqua con l'aiuto di una schiumarola e metteteli ad asciugare su carta da cucina (tuorlo cremoso).

PRIVATE la scamorza affumicata della crosta bruna e tagliatela a cubetti.

SCIOGLIETE in una casseruola 20 g di burro con 20 g di farina; aggiungete, mescolando, il latte freddo e cuocete per 4'; unite quindi la scamorza, 50 g di acqua calda e proseguite la cottura, mescolando con la frusta, finché non otterrete un composto omogeneo e cremoso. SALTATE in una padella il cavolo nero rimasto per 2', con un filo di olio, un pizzico di sale, un pizzico di peperoncino e lo spicchio di aglio. ADAGIATE nei piatti le frittatine, irroratele con la crema di scamorza, appoggiatevi sopra le foglie di cavolo spadellate e i tuorli cremosi e portate in tavola.

VINO bianco giovane, secco e fragrante.

- Capriano del Colle Trebbiano
- Friuli-Annia Chardonnay
- Biferno Bianco

4 Fagiano arrosto, gratin di zucca e indivia brasata

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 40'

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg fagiano – 800 g zucca
400 g brodo di carne più un po'
350 g indivia belga – 80 g carote
50 g zucchero – 50 g sedano
50 g cipolla bianca – 2 bicchieri di vino bianco farina – grana grattugiato – burro aceto di mele – olio extravergine di oliva sale fino e grosso – pepe

PULITE il fagiano e tagliatelo, dividendo in due parti il petto e separando le cosce dalle sovracosce; riducete la carcassa in pezzi. **MONDATE** le carote, la cipolla e il sedano e tagliateli a cubetti.

scaldate in una casseruola un filo di olio e, quando è ben caldo, rosolate i pezzi di carcassa, girandoli con una pinza per 2', unite le verdure a cubetti, aggiungete un cucchiaio di farina, il vino bianco e il brodo e fate cuocere per 50', quindi filtrate la salsa con un colino a maglia fine e fatela addensare sul fuoco per altri 5'.

tagliatela a fette spesse 1 cm, irroratele con un filo di olio e infornatele su una teglia rivestita di carta da forno, coprendole con un foglio di alluminio, a 180 °C per 1 ora. ROSOLATE il fagiano, per 10' per lato, in una casseruola con una noce di burro e una presa di sale grosso; unite

MONDATE l'indivia, tagliatela a metà per il lungo e caramellatela in una padella con 15 g di burro e 50 g di zucchero; unite poi 3 cucchiai di aceto di mele e proseguite la cottura per 10' sul lato del taglio.

PRIVATE la zucca della buccia e schiacciatene

un mestolo di brodo, coprite la casseruola e proseguite la cottura per altri 15'.

la polpa, unite 2 cucchiai di grana grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. MODELLATE la polpa di zucca in quadrati con il lato di circa 7 cm, poneteli su una teglia foderata con carta da forno, spolverateli con un po' di grana grattugiato e infornate

per 5' sotto il grill, alla massima potenza. **ADAGIATE** nei piatti una porzione di fagiano, un quadrotto di zucca, uno spicchio di indivia e portate in tavola.

VINO rosso corposo, di profumo ampio, armonico.

- Barbaresco
- Colli Orientali del Friuli Pignolo
- · Cerasuolo di Vittoria

Disembre 2016

DECORA

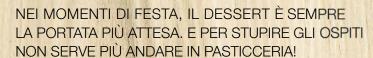
Divertiti a decorare e confezionare i tuoi dessert natalizi come un vero pasticciere

DOLCE NATALE HOME MADE









Oggi la tendenza più chic e divertente è quella di preparare e decorare a casa propria torte, biscotti, cioccolatini, cupcakes e tanto altro, all'insegna della genuinità e della personalizzazione. Date il via a una gara fra amiche e aspiranti chef patissier per portare in tavola il dolce più buono e più bello, come la torta pupazzo di neve, la casetta delle fiabe o i biscotti innevati. Con gli strumenti adatti, infatti, qualunque creazione, dalla più semplice alla più laboriosa, potrà trasformarsi in poche mosse in una piccola grande opera d'arte. Perfino il panettone! Per tutto questo, però, ci vuole Decora. L'alleato perfetto perché unisce la tradizione della bontà made in Italy all'arte della decorazione tipica anglosassone e traduce i suoi oltre quarant'anni di esperienza, in una straordinaria offerta di prodotti al servizio di un vasto pubblico di appassionati. Per scoprire il magico mondo Decora è sufficiente andare sul sito internet, lasciarsi ispirare dalla varietà di ingredienti, utensili e ricette proposte, infine cercare il punto vendita più comodo e fare scorta di fantasia!





REGALI DI NATALE

Perché non preparare a casa propria i doni per amici e parenti quest'anno? Magari sfornando fragranti biscotti o creando eleganti cioccolatini da decorare e sigillare in pratici sacchettini?

Le linee *Food*, *Attrezzature* e *Packaging* di Decora ti forniscono tutto l'occorrente.

Per fare un buon lavoro, infatti, servono gli strumenti giusti: matterello per stendere la pasta, sagome taglia biscotti di tutte le forme, come il fiocco di neve, stelle comete e alberelli; paste modellabili, coloranti naturali e decorazioni in zucchero. Oppure cioccolato in dischetti pronto da fondere, stampi fantasiosi per cioccolatini, termometro e tasca da pasticciere. E per finire scatole, sacchettini, pirottini colorati e nastri: così il vostro dolce-regalo avrà anche l'"abito" adatto!





5 Involtini con cipolle e scalogni

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600~g fesa di vitello a fette

300 g cipolle borettane

100 g fette di pancetta steccata **8** scalogni

Marsala brodo di carne farina burro foglie di salvia sale pepe

LAVATE la salvia e asciugatela bene. **DIVIDETE** a metà per il lungo le fette di fesa, arrotolatele in modo da ricavare degli involtini, avvolgete ciascun involtino con una fetta di pancetta steccata, mettete una foglia di salvia e chiudete l'involtino con uno stecchino.

MONDATE *le cipolle e gli scalogni e lessateli in acqua bollente salata per 8'.*

SALTATE in una padella con un cucchiaio di burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe le cipolle e gli scalogni per 2', finché non diventano dorati.

CUOCETE gli involtini in una padella con una noce di burro per 8', quindi poneteli su un piatto di portata, insieme alle cipolle e agli scalogni.

DEGLASSATE la padella dove sono stati cotti gli involtini, aggiungendo un cucchiaio di farina, mezzo bicchiere di Marsala e mezzo bicchiere di brodo di carne, cuocendo per 5', quindi filtrate la salsa ottenuta e riducetela su una fiamma moderata per altri 5'.

IRRORATE con la salsa gli involtini, le cipolle e gli scalogni e portate in tavola. LA SIGNORA OLGA dice che la ricetta si ispira a quella dei saltimbocca alla romana, ma in questa preparazione le fettine di vitello sono arrotolate a forma di involtino, e il prosciutto crudo è sostituito dalla pancetta steccata, di sapore più delicato.

VINO rosso secco e leggero di corpo.

- · Grignolino d'Asti
- Val di Cornia Ciliegiolo
- · Castel del Monte Uva di Troia

Buoni che fanno Bette



Bottega del mare, una scelta di Qualita'.

Abbiamo selezionato solo il meglio.

Le nostre specialità di mare affumicate e al naturale sono ricche di gusto e perfettamente equilibrate. Con Bottega del mare, ogni giorno puoi mettere in tavola un prodotto buono, sano e leggero. Non ti resta che provarli tutti, non crederai al tuo palato.



6 Kaiserschmarrn salato con crema di barbabietola

IMPEGNO Medio TEMPO 40 minuti Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g latte 150 g barbabietola cotta
100 g farina 50 g pinoli
50 g parte verde dei cipollotti
50 g burro più un po' 5 uova
1/2 arancia 1/2 pompelmo
1/2 limone sale pepe

TAGLIATE la barbabietola e frullatela fino a ottenere una crema senza grumi. Spremete gli agrumi e aggiungete il succo nel frullatore, amalgamandolo alla crema. ROMPETE le uova, separate i tuorli dagli albumi e montate gli albumi a neve. MESCOLATE i tuorli, aggiungendo a poco a poco la farina e il latte; unite una presa di sale, una macinata di pepe e gli albumi montati.

TAGLIATE a rondelle la parte verde dei cipollotti e saltatela in una padella con i pinoli e 50 g di burro per 3', aggiungete il composto di uova, cuocete per altri 3', quindi proseguite la cottura in forno sotto il grill a 180°C per 4' (kaiserschmarrn).

TAGLIATE a pezzi il kaiserschmarrn per 2', quindi servitelo ben caldo, accompagnandolo con il gazpacho di barbabietola.

LA SIGNORA OLGA dice che il kaiserschmarrn è una frittata dolce, servita come dessert in Austria, Baviera e Alto Adige, di solito accompagnata da una confettura **VINO** bianco giovane, secco e fragrante.

- Alto Adige Veltliner
- Reno Bianco
- Verbicaro Bianco

BIRRA dorata, secca, leggermente luppolata e morbida, stimola l'appetito ed è ideale anche come aperitivo.

Kölsch



 Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il 9 settembre



www.romagnavini.it



L'eccellenza è un'arte. La schiettezza una garanzia.



Scuola di cucina

PREPARARE E AROMATIZZARE IL PANDORO

In tronco di cono con sezione a stella ottagonale: ecco il pandoro, il dolce tradizionale della città di Verona. Le sue origini sono incerte, alcuni dicono che sia viennese, altri sostengono che già Plinio il Vecchio parlasse di un dolce simile, altri ancora raccontano che derivi dal pan de oro, protagonista sulle tavole rinascimentali dei notabili veneziani. L'unica notizia sicura è che la ricetta venne messa a punto alla fine del 1800 nelle pasticcerie di Verona. La lavorazione è molto articolata, ma la nostra ricetta è pensata per essere realizzata nella cucina di casa.

- a Preparate il primo impasto come nella ricetta a fianco. Otterrete un composto colloso che si appiccica alle dita: così deve essere. Lasciatelo lievitare coperto fino al raddoppio del volume.
- b Aromatizzate il miele da aggiungere all'impasto scegliendo secondo il vostro gusto: scorza di arancia o di limone, cannella, vaniglia, spezie, anice, una spruzzata di liquore... Lasciate insaporire mentre preparate il resto.
- C Proseguite con il secondo impasto a cui unirete il primo. Fate lievitare coperto per 1 ora.
- d Impastate nuovamente come indicato nella ricetta unendo il miele aromatizzato, formate due sfere e disponetele con delicatezza negli stampi imburrati. Lasciate lievitare ancora coperto e poi infornate.





Che sia tradizionale o **INTERPRETAZIONE FANTASIOSA**, non c'è festa senza il dolce finale. E per l'ora del tè, finissimi frollini con una nota tutta nuova

RICETTE ANGELO PRINCIPE ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI TESTI ANGELA ODONE FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

1 Pandoro casalingo

IMPEGNO Per esperti TEMPO 1 ora e 40' più 3 ore di lievitazione Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

 g farina – **130** g zucchero semolato g burro più un po'– **50** g miele g lievito di birra fresco – **13** tuorli zucchero a velo – limone – baccello di vaniglia – sale

PREPARATE un primo impasto in una ciotola con 150 g di farina, 40 g di zucchero semolato, il lievito di birra sbriciolato, 4 tuorli e 60 g di acqua a temperatura ambiente. Impastate per almeno 10-15' usando le dita: l'impasto sarà colloso e morbido, ma dovrà staccarsi dai bordi della ciotola. Sigillate la ciotola con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora, cioè fino al raddoppio del volume.

RACCOGLIETE nell'impastatrice 120 g di farina, 2 tuorli, 30 g di burro, 30 g di zucchero e il primo impasto lievitato. Impastate con il gancio, poi unite 20 g di acqua a temperatura ambiente un poco alla volta. Trasferite l'impasto in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare nuovamente per 1 ora.

PREPARATE un mix per aromatizzare il pandoro: mescolate il miele con la scorza grattugiata di 1 limone e i semini raschiati dall'interno di un baccello di vaniglia.

RACCOGLIETE nella ciotola dell'impastatrice 350 g di farina, il secondo impasto lievitato, 7 tuorli, 90 g di acqua a temperatura ambiente e iniziate a impastare; poi aggiungete 60 g di zucchero e, quando l'impasto è di nuovo formato, 10 g di sale e altri 30 g di burro a fiocchetti. Proseguite a impastare e infine incorporate anche il miele aromatizzato.

IMBURRATE con cura due piccoli stampi da pandoro (ø maggiore 17 cm, ø minore 8 cm, h 13 cm). Dividete l'impasto a metà, formate due sfere e accomodatele negli stampi; fatele lievitare coperte fino al raddoppio del volume: ci vorrà almeno 1 ora.

INFORNATE *i* pandori a 170 °C per 35-45′. **SFORNATELI**, lasciateli appena intiepidire e poi sformateli. **ACCOMODATELI** sul piatto di portata e spolverizzateli con zucchero a velo.

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe*.

- Oltrepò Pavese Moscato
- Colli Piacentini Malvasia dolce

LO STILE IN TAVOLA

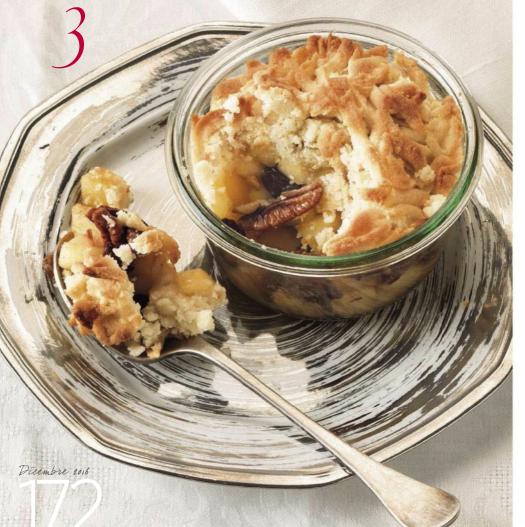
Piatti e tazzina da caffè con bordo argentato Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo lavorato Le Jacquard Français, piattini di ceramica argentata e piattino di cristallo lavorato Funky Table, barattolino di vetro pirofilo Weck; ciotole Bormioli Rocco, impastatrice Kenwood, grattugia Microplane.











2 Zuccotto al mango

IMPEGNO Per esperti **TEMPO** 1 ora e 30' più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE

250 g panna montata 190 g cioccolato bianco – 90 g zucchero 75 g farina più un po' 25 g latte – 10 g cacao amaro 6 g gelatina alimentare in fogli 2 uova (circa 125 g) – 1 mango – burro

MONTATE le uova con lo zucchero, usando le fruste elettriche, per almeno 15': dovrete ottenere una spuma gonfia ma soda.

SETACCIATE due volte la farina con il cacao e poi uniteli alle uova montate, mescolando delicatamente con una spatola per non sgonfiare l'impasto.

IMBURRATE e infarinate molto bene una placca foderata di carta da forno. Distribuitevi l'impasto avendo cura che lo strato sia uniforme e spesso almeno 0,8 cm. INFORNATE a 170-180°C per 18-20'. Sfornate, sformate e fate raffreddare il pan di Spagna. Infine ritagliatevi 3 dischi (ø 18 cm).

METTETE in ammollo la gelatina in acqua.

FRULLATE 100 g di polpa di mango.

FODERATE uno stampo da zuccotto (ø 18 cm, h 9 cm) con la pellicola.

RICAVATE dal resto del mango delle fettine sottili e usatele per foderare lo stampo da zuccotto disegnando un fiore sul fondo e facendo una striscia sulla sommità del bordo, come vedete in foto.

SCIOGLIETE *il cioccolato bianco.*

e, fuori dal fuoco, mescolate fino a quando non si sarà sciolta. Aggiungete il latte al cioccolato fuso e frullate brevemente con il mixer a immersione, infine unite i 100 g di polpa di mango frullata e frullate ancora tutto.

RACCOGLIETE *questo composto in una ciotola, verificate che la temperatura non sia superiore a* 30 °C *e unite la panna montata (mousse).*

DISTRIBUITE all'interno dello stampo foderato di mango, uno strato di mousse e un disco di pan di Spagna rifilando i bordi se necessario. Ripetete per due volte così da chiudere lo zuccotto con il pan di Spagna. METTETE in frigorifero per 12 ore. L'ideale sarebbe farlo il giorno prima. Togliete lo zuccotto dal frigo 30' prima di servire.

VINO *aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe*.

- Asti Docg
- Molise Moscato Bianco





Lasciati sorprendere da Sarchio. Da 35 anni selezioniamo e combiniamo solo i migliori ingredienti **biologici**. Una linea completa di alimenti semplici e gustosi per ogni momento della giornata, anche **senza glutine** e **vegani**. Così buoni, che nemmeno la natura saprebbe resistere.





3 Crumble di mele e noci pecan

IMPEGNO Facile TEMPO 50 minuti più 1 ora di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

100 g noci pecan100 g zucchero più un po'100 g burro più un po'

100 g farina di mandorle 100 g farina 00 – 80 g uvetta 4-5 mele – lime – sale

IMPASTATE le farine con il burro, lo zucchero e un pizzico di sale; formate un panetto e mettetelo in freezer per 1 ora, coperto.

TAGLIATE le mele a tocchi e rosolatele in padella con una noce generosa di burro e un paio di cucchiai di zucchero per 3-5'. **MESCOLATE** le mele con l'uvetta, le noci pecan tritate grossolanamente e la scorza grattugiata di 1 lime.

DISTRIBUITE le mele in 6 stampini di vetro (ø 10 cm, h 5 cm) e, usando la grattugia a fori grossi, grattugiate la pasta appena tolta dal freezer, direttamente sopra: dovrete formare uno strato abbastanza spesso. Infornate gli stampini nel forno ventilato a 180 °C per circa 20': a fine cottura la crosta dovrà essere dorata e croccante.

SFORNATE i crumble, lasciateli intiepidire e poi serviteli accompagnandoli a piacere con una pallina di gelato alla vaniglia.

VINO passito con aromi di frutta matura.

- Trentino Vino Santo
- · Colli del Trasimeno Vin Santo

4 Frollini alla liquirizia

IMPEGNO Facile TEMPO 50' più 30' di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 30 PEZZI

300 g farina

200 g burro

120 g zucchero a velo

 $20~\mathrm{g}$ fecola

8 g liquirizia in polvere

1 uovo

MONTATE il burro con lo zucchero a velo e la liquirizia in polvere con le fruste elettriche fino a ottenere una spuma soffice: ci vorranno almeno 15-20'.

UNITE l'uovo e, solo quando sarà perfettamente incorporato, aggiungete anche la farina e la fecola, un poco alla volta.

RACCOGLIETE l'impasto in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata e formate dei frollini a "S" su 2 placche foderate di carta da forno.

Dovrete ottenere circa 30 frollini.

INFORNATE *le placche nel forno ventilato a 160 °C per 10'*.

SFORNATE i frollini e lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

- Malvasia delle Lipari dolce
- Malvasia di Cagliari dolce

Disembre 1016



è Matale è pura magia



LA CUCINA ITALIANA

SCEGLI LO SCONTO PIÙ CONVENIENTE PER TE



COME ABBONARSI:

INTERNET

www.abbonamenti.it/r11026

POSTA

Spedisci la cartolina già affrancata

FAX

030-7772385

TELEFONO

199.133.199*





\$0L0 **42**,90 € 95,00

LEGGI SULLA CARTOLINA ABBONAMENTO LE CONDIZIONI A TE RISERVATE

* Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + iva senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

LA CUCINA ITALIANA

è pura passione

Regala o regalati un abbonamento al più prestigioso mensile di cucina: in ogni numero il piacere di gustare migliaia di ricette esclusive con tanti suggerimenti di stile.



5 Lumachine profumate al mandarino

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora più 2 ore e 30' di riposo Vegetariana

INGREDIENTI PER 18 PEZZI

250 g farina 00 più un po'
250 g farina manitoba
250 g pasta di mandorle
150 g latte 125 g burro più un po'
55 g succo di mandarino 20 g zucchero
18 g lievito di birra fresco 6 tuorli
2 mandarini sale

IMPASTATE le farine con il lievito sbriciolato, lo zucchero, la scorza grattugiata di due mandarini, 150 g di latte, 4 tuorli e 20 g

di succo di mandarino. Quando l'impasto si è formato unite 10 g di sale e per ultimo 100 g di burro a tocchetti.

LAVORATE fino a ottenere una pasta soffice ed elastica, formate una palla, mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciate lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del volume, per almeno 40'.

AMALGAMATE con le fruste elettriche la pasta di mandorle con il burro e i tuorli rimasti, quando avrete ottenuto quasi una crema unite 35 g di succo di mandarino.

STENDETE la pasta lievitata su una superficie spolverizzata di farina 00 ottenendo un grosso rettangolo spesso non più di 2-3 mm.

RICOPRITE la superficie con la crema di pasta di mandorle usando una spatola. Arrotolate il rettangolo sul lato lungo formando un rotolo. Accomodatelo su un vassoio infarinato e mettetelo in frigo per 15-20' in modo che si rassodi e sia poi più facile tagliarlo.

IMBURRATE *e infarinate* 16-18 *stampini* (ø 10 cm, h 2 cm).

TOGLIETE dal frigo il rotolo, affettatelo in rondelle spesse almeno 3 cm e disponete le lumachine ottenute negli stampini.
Copritele con la pellicola e fatele lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.

INFORNATE le lumachine a 180 °C per 15'. Sfornatele e fatele raffreddare.

LUCIDATE a piacere le lumachine con una glassa fatta mescolando 40 g di zucchero a velo con poco succo di mandarino.

VINO aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe.

- Colli Euganei Fior d'Arancio
- · Moscato di Pantelleria





C'è Regina e Regina.

LA REGINA di SAN DANIELE
TROTA SALMONATA AFFUMICATA SECONDO TRADIZIONE
Sala Ingredienti Naturali

PRODOTTO TIPICO FRIULANO
PRONTA DA MANGIARE



PRODOTTO TIPICO FRIDLAN



AFFUMICATORI IN SAN DANIELE La Regina di S. Daniele.

Trota salmonata, delicatamente affumicata. L'emozione di un gusto unico e genuino.

Prodotto artigianale friulano



6 Semifreddo al torrone

IMPEGNO Medio TEMPO 50 minuti più 12 ore di raffreddamento Vegetariana

INGREDIENTI PER 12-14 PERSONE

500 g panna montata

250 g latte

170 g zucchero

150 g torrone

70 g albumi

20 g amido di mais 3 tuorli baccello di vaniglia limone

MESCOLATE in una ciotola i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di mais. A parte scaldate il latte con un baccello di vaniglia aperto a metà nel senso della lunghezza. Togliete dal fuoco il latte, filtratelo sui tuorli, mescolate bene con la frusta, riportate tutto sul fuoco e cuocete fino alla ripresa del bollore, cioè fino a quando la crema non si sarà addensata. Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare. **CUOCETE** 100 g di zucchero in una piccola casseruola con 30 g di acqua e poche gocce di succo di limone fino alla temperatura di 116 °C. Nel frattempo iniziate a

di 116°C. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi con 20 g di zucchero. Unitevi a filo lo zucchero cotto continuando a montare fino a quando la meringa non si sarà raffreddata.

FRULLATE abbastanza finemente il torrone. **FODERATE** uno stampo a mattonella (32x8 cm, h 8 cm) sul fondo con una striscia di carta da forno.

RACCOGLIETE in una ciotola di grandi dimensioni la crema, unite 125 g di torrone

frullato, la meringa e la panna montata: mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e versatelo nello stampo. Fate raffreddare in freezer per almeno 12 ore. L'ideale sarebbe farlo il giorno prima. TOGLIETE il semifreddo dal freezer, sformatelo e accomodatelo nel piatto di portata. Completate con il resto del torrone frullato.

VINO dolce con aromi di frutta matura e fiori.

- · Moscadello di Montalcino
- Malvasia di Bosa dolce naturale

• Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **27 settembre**



Dr. Green è:

- **✓** CUCINA SANO E SICURO.
- ✓ RIVESTIMENTO INORGANICO
 A BASE DI ACQUA.
- ✓ ANTIADERENTE DOPPIA DURATA GREENSTONE®.
- ✓ FILIERA CONTROLLATA
 100% ITALIANA.





Cheesecake al panettone

UNA SOLUZIONE ORIGINALE E MOLTO **"FUSION"** DOVE IL DOLCE LOMBARDO FA DA BASE ALLA CLASSICA TORTA AMERICANA CORONATA DA UNA MONTAGNA DI FRUTTA ESOTICA



La ricetta

IMPEGNO Medio TEMPO 1 ora e 30 minuti

Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

500 g Panettone

200 g robiola

150 g formaggio fresco spalmabile

100 g zucchero

100 g miele di acacia

100 g frutta candita mista a dadini

80 g burro più un po'

75 g panna fresca

20 g yogurt bianco

10 g farina

2 uova - 1 baccello di vaniglia

1/2 cucchiaino di zenzero in polvere frutta per decorare (mango, papaia, ananas, frutto della passione, litchi, ribes, alchechengi, chicchi di melagrana)

1AFFETTATE il panettone, spezzettatelo grossolanamente con le mani, poi frullatelo nel mixer.

2 AGGIUNGETE *al panettone il burro morbido.*

3 LAVORATE con le mani il panettone con il burro per ottenere un impasto sodo.

4 IMBURRATE un anello o uno stampo a cerniera (ø 18 cm). Se utilizzate l'anello appoggiatelo su una placca rotonda coperta di carta da forno. Riempite con il composto di panettone; compattatelo bene sul fondo con il dorso della mano, poi lasciate al fresco, ma non in frigorifero, mentre preparate il resto del dolce.

5-6 MESCOLATE *i* due formaggi, unite la farina, lo zucchero, i semi della vaniglia e amalgamate.

7-8 AGGIUNGETE ai formaggi prima la frutta candita, poi completate il composto con lo yogurt, le uova, la panna e lo zenzero in polvere.

9 VERSATE il composto ottenuto nell'anello e cuocete il cheesecake nel forno a 180 °C per 35'. Sfornate, fate intiepidire e poi sformate su un piatto di portata.

10 SBUCCIATE, affettate la frutta e decorate la torta. Versate il miele in una casseruolina, portatelo sul fuoco e fatelo intiepidire per renderlo più fluido. Nappate la frutta con il miele tiepido, così risulterà lucida e non si ossiderà.

LA SIGNORA OLGA dice che, per chi non ama la frutta esotica, la decorazione di questo cheesecake si può fare alternando spicchi di arancia, pompelmo e mandarino, pelati a vivo, con fettine sottili di mela rossa con la buccia. Qualche chicco di melagrana o di uva benaugurante non dovrà comunque mancare.



La sua aromaticità è temperata in una grande freschezza che rende il sorso elegante, balsamico, di lunghissima persistenza. È perfetto da solo, come vino da meditazione o in felice compagnia con i formaggi stagionati e i dolci più ricchi. Si serve a 12-14 °C. 30 euro.

 Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il 13 settembre

LO STILE INTAVOLA

Alzata Ceramiche Nicola Fasano, tovagliolo Le Jacquard Français; ciotole in vetro Bormioli Rocco, coltello Sanelli.



Verdure da principe

ECCO UN'INSALATA CHE NON AVREBBE SFIGURATO SULLE TAVOLE DI FABRIZIO SALINA, PROTAGONISTA DEL **GATTOPARDO**. AL GRANDE ROMANZO È ISPIRATA QUESTA RICETTA CHE PUÒ APRIRE IL MENU O FARE DA PAUSA RINFRESCANTE





una grande famiglia per ogni dolce momento



50g 80g 100g 500g 750g 1000g 1500g 2Kg 3kg 5Kg 10kg Ideali per regali aziendali quando una storia si può pesare 1795 1815 1835 1855 1875 1895 1915 1935 1955 1975 1995 2016

Auguriamo... Buone Feste!



ono passati 31 anni da quando La Cucina Italiana decise di pubblicare un grande menu di Natale ispirato alla cucina dell'epoca de Il Gattopardo. A realizzarlo fu Anna Maria Musco, donna colta e di spicco nella società dell'Isola, profonda conoscitrice dei piatti siciliani, che insegnava agli ospiti nella casa di famiglia vicino a Messina, e figlia di Angelo Musco, che nel 1967 aveva composto un'opera lirica ispirata alle vicende del principe di Salina. "Quell'incarico fu una gioia", ricorda come fosse ieri l'autrice, ripercorrendo le ricerche che aveva condotto per mettere a punto, e poi realizzare, un menu ispirato ai tempi e alle atmosfere del grande romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, ambientato negli anni

1850-60. Il fastoso pranzo natalizio aveva inizio con il "pasticcio del monzù", la fragrante delizia chiusa in uno scrigno di pasta servita all'arrivo del principe a Donnafugata, proseguiva con "picara" (pesce razza) in gelatina, cefali al cartoccio, torta con carciofi, gallina farcita, insalata di Natale, gelo d'arancia e di caffè. E si chiudeva con i caratteristici frutti di pasta Martorana. Nove portate, un vero tour de force gastronomico, dal quale abbiamo estratto l'insalata di Natale, tipica di Enna, cesura rinfrescante prima dell'arrivo dei dessert: uno dei piatti più popolari, presentato in modo scenografico, degno della tavola di un principe, con la simbologia delle due grandi ricchezze dell'Isola: le arance e le olive. (S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it)

Ricette a confronto

Insalata di Natale

Ingredienti: dose per 12 persone catalogna kg. 2 – 20 olive nere – 2 arance un piccolo sedano, ben tenero, senza le foglie – una melagrana – un limone olio extravergine d'oliva – sale

Pulite catalogna e sedano, tagliate entrambi a pezzetti di circa 6 cm, poi cuoceteli, separatamente, in acqua salata, in ebollizione, per circa 10 minuti. Estraete infine le due verdure e sgocciolatele bene, lasciate raffreddare la catalogna in un colapasta e il sedano su un vassoio coperto con carta da cucina. Lavate con uno spazzolino sia il limone che le arance, asciugateli e tagliate a fettine il limone e un'arancia; con uno stampino a stella, ricavatene tante formine. Tagliate a fettine anche l'altra arancia poi dividete ogni rondella a metà. Mettete in un piatto da portata la catalogna alternandola on il sedano (tenete da parte sei tronchetti) e formate un monticello, decorate al centro con una fila di stelline di limone e di arancia, appoggiate di lato i tronchetti di sedano e distribuite su tutto le olive e i chicchi di melagrana poi guarnite il piatto con le mezze fettine di arancia. Portate in tavola e condite soltanto con olio, mescolate e servite.

2016

IMPEGNO Facile TEMPO 40 minuti

Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

1 kg catalogna - 350 g gambi di sedano 1 arancia 1/2 limone - 1/2 melagrana olive nere olio extravergine di oliva sale pepe

MONDATE la catalogna, eliminando la base del cespo. Tagliatela poi in tre, ottenendo pezzetti lunghi circa 6-7 cm.

PULITE i gambi di sedano eliminando le fibre con un pelapatate. Tenete da parte un gambetto scelto tra i più interni del cespo e tagliate gli altri in segmenti di 6-7 cm. **LESSATE** la catalogna in acqua bollente

leggermente salata per 5', poi scolatela. Lessate anche il sedano a pezzetti per circa 15-20' e scolatelo.

MESCOLATE catalogna e sedano e conditeli con olio, sale e pepe. Disponeteli in un piatto di portata e aggiungete 20 olive snocciolate, il gambetto di sedano crudo, tagliato a rondelle sottili e i chicchi della melagrana. COMPLETATE con gli spicchi pelati a vivo

di arancia e limone.



Che cosa è cambiato

Proponiamo, per questa insalata, una presentazione più contemporanea, che rinuncia allo stile decorativo degli anni Ottanta a favore di un'immagine più naturale. Quanto alla cottura, abbiamo accorciato quella della catalogna e allungato un po' quella del sedano, lasciandone però anche una parte cruda, presa dal cuore tenero del cespo. Gli agrumi sono un po' ridotti in quantità perché meno utilizzati nelle decorazioni.

> In alto, la pagina con la foto della ricetta. A destra, una scena tratta dal film II Gattopardo.

> > LO STILE IN TAVOLA Tovagliolo Fazzini.

◆ Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina

il 21 settembre

Disembre 2016



I prodotti Bio Bauer sono preparati esclusivamente con verdure provenienti da agricoltura biologica, estratto di lievito bio, olio di semi di girasole bio e sale marino: nient'altro. E il risultato si sente.



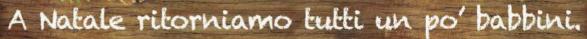


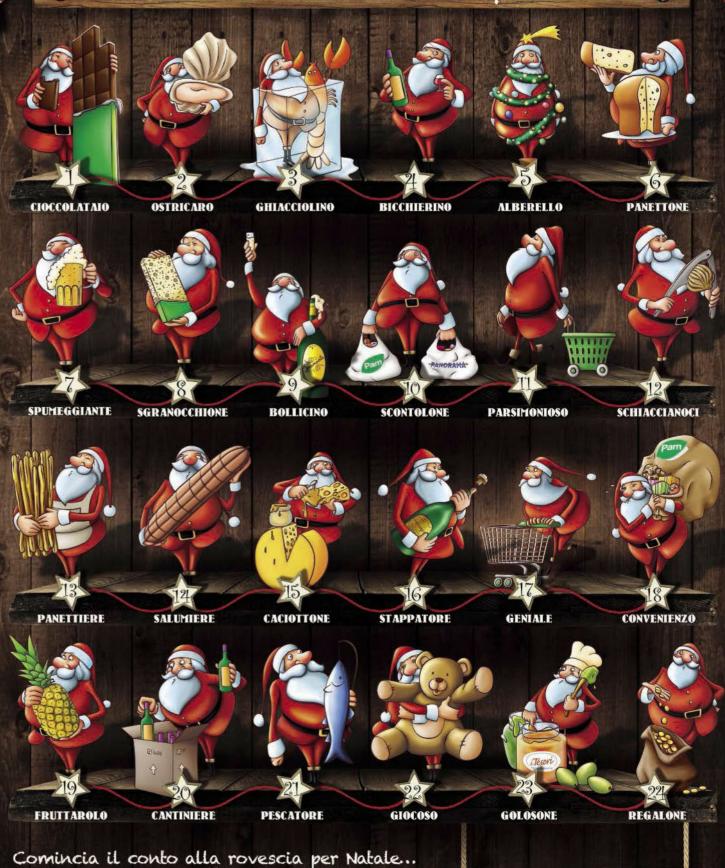
L'indice dello chef

101 RICETTE PROVATE PER VOI

A COLPO D'OCCHIO POTETE INDIVIDUARE IL PIATTO CHE VI PIACE, VALUTARE **L'IMPEGNO E IL TEMPO** DI PREPARAZIONE: COSÌ LA SCELTA TRA TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE SARÀ FACILE E IMMEDIATA

Antipasti	IMPEGNO	ТЕМРО	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO	**	6	PAGINA
Aragosta, porcini e carciofi	*	30′	CTT - SERVING DUE VARCONIENSO	7310743733.C.N.I.PYSNYSS.4076	4	512556944.2	89
Calamari, radicchio e pere	*	20′					40
Carciofi ripieni di tacchino con tartufo e Marsala	**	1 ora e 20'					118
Carpaccio caldo agrodolce	*	10′			V	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	44
Crema bruciata di cardi e pera	***	2 ore		1h		√/	53
Crema e cotechino croccante	*	45′					100
Crostini ai carciofi con mimosa	**	1 ora		2 h		√/	127
Cubi di frittata al cotechino	*	45′					101
Cuscus con calamari e broccoli	*	30′			***************************************		86
Frittelle di gamberetti =	*	30′					120
Girelle di sogliole e gamberi	*	35′			V		81
Mini burger con salsa tonnata e capperi fritti	*	40′					124
Mini cheesecake al cotechino	*	30′		1h	**********		100
Mini panettoni gastronomici	*	20′		1h			77
Ravioli soffici al gorgonzola	**	1 ora		30′		V	120
Sgombri marinati con zucca e cialda	****	50′		30′			117
Spiedini di frittelle con tomini		40′		3 h			99
Tartine di pane ai cereali con salmone, mango, burro salato	······································	20′					58
Tartine di pane bianco con coppa e robiola	·······	10′					58
Tartine di pane integrale con barbabietola e tofu	······································	15′				-dl	59
Tartine di pane per tramezzini con spinaci, caprino e ribes	<u>-</u>	20′				VI	58
Tartine morbide cotechino e lenticchie		1 ora		30′		V	101
Terrina cremosa di cotechino con insalata di mele e sedano		2 ore e 40'		2 h			99
Terrina di zucca e ricotta				Z11			
Torta salata con broccoli, guanciale e Camembert		1 ora e 30' 1 ora e 20'			***************************************		66 122
Primi piatti & Piatti unici							
Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini	*	35′				√/	44
Crema Madame Du Barry	*	25′				√/	130
Gnocchi ripieni di tartufo al burro	**	1 ora e 30'				V	129
Lasagne con granchio e ribes allo Champagne	**	1 ora e 30'					90
Millefoglie di lasagne al cotechino	**	1 ora e 10'					102
Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle	*	35′			20070000	√/	134
Raviolini di cappone in brodo alla cannella	***	3 ore					66
Risotto all'arancia	*	20′				√/	43
Risotto alla raspadura	*	1 ora			V		82
Risotto bianco, zucca rosolata e caviale di trota	*	25′					132
Tagliatelle ai gamberi e carciofi	*	20′		***************************************	***********		40
Tortelli di pesce in brodo dorato	**	1 ora e 30'					136
Trofie alle castagne con ragù rustico di manzo e uva	**	1 ora e 50'			**********		132
Uovo in raviolo	**	1 ora		1h		V	54
Vellutata di finocchio	*	30′				√/	77
Secondi di pesce							
Brodetto di pesce con cialde di farro	**	1 ora e 45′					142
Calamari ripieni di verdure su polenta di riso nero	**	2 ore					140
Filetti di rombo in crosta di senape	**	45′					139
Frittata di baccalà e cime di rapa	*	50′			√/		146
Insalata di scampi, mela e avocado con vinaigrette al tartufo	*	35′					92
Orate all'anconetana	*	40′		2 h			142
Rotolo di merluzzo con i finferli	**	1 ora			1		78
Salmone al latte con giardiniera	**	1 ora e 15′			V		144
Storione, zucca e verza croccante	**	1 ora e 10'		***************************************			149
Tournedos di astice in salsa di agrumi	**	1 ora e 30'					89





Comincia il conto alla rovescia per Natale... ogni giorno un'offerta meravigliosa! Vieni a fare la spesa e richiedi il calendario di Natale di Pam e Panorama!





Secondi di carne, uova e formaggio	IMPEGNO	ТЕМРО	SI PUÒ FARE PRIMA	RIPOSO	*	1	PAGINA
Cotechino e lenticchie	*	2 ore e 15'					102
Delizie di pollo con chips	*	1 ora					83
agiano arrosto, gratin di zucca e indivia brasata	**	1 ora e 40'		***************************************			164
Fritto di lesso alla milanese 💻 💻	······································	20′		***************************************			162
nvoltini con cipolle e scalogni		45′		***************************************			166
Kaiserschmarrn salato con crema di barbabietola	**	40′		***************************************		-d	168
Oca ripiena	***	3 ore e 30'					70
Sella di capriolo con carciofi e verza	**	1 ora e 30'		***************************************			161
Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero	**	1 ora				√	162
Verdure							
Carnucieddi 💻 💻	*	50′	* AND SAN TO SAN THE S	www.comercine.com	ASSYRUAN	P0.535m935	53
Carpaccio di ramolaccio	*	35′				-V	158
Fantasia di legumi	······································	50′					154
Insalata di Natale	·······	40′		***************************************	-//		186
Involtini di bietola con crema di ceci		45′					70
Millefoglie di patate		1 ora			4	~//	66
"Pizza" di zucca, mozzarella e funghi		35′		***************************************	<u>VI</u>	/l	156
Polpettine di patate dolci e porcini su crema di bietole	**	1 ora e 10'			V	<u>vi</u>	151
Radicchio rosso con cuore di Asiago	<u></u>	50'				V/	
<u> </u>						//	152
Teglia di verdure invernali		35′			V		43
Verzolini della Vigilia 💻 💻	*	50′				₩	152
Dolci & Bevande							
Alberello di bignè con crema al limone	***	2 ore					72
Aperitivo al sambuco e Prosecco	*	5′				V	86
Bramble	*	10′				V	62
Cannolo di panettone con la crema	*	25′				√/	43
Cheesecake al panettone	**	1 ora e 30'				V	183
Ciambella di zucca e mela	*	40′				V	44
Cocktail Champagne	*	10′			**********	-V	62
Composta di mele e Bonarda	***************************************	50′		***************************************	N/	-\land	86
Crema di latte con datteri freschi		20′					40
Croccante di mandorle		40′					51
Crostata di goji e ribes		1 ora e 40'		30′			95
Crumble di mele e noci pecan	<u>.</u>	50′		1h		<u>v</u>	174
Dolce di grano cotto con cioccolato	······································	30′				<u>V</u>	86
Florida		5′				V/	
				201		V/	62
Frollini alla liquirizia		50′		30′			174
Gelatine di frutta	**	25′		48 h			48
Lumachine profumate al mandarino	**	1 ora		2 h e 30'		√	178
Mini pudding con coni al cioccolato e frutta	<u>*</u> *	1 ora e 15′		2 h		.√	95
Negroni 	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	5′				.√	62
Pandoro casalingo	***	1 ora e 40'		3 h		V	171
Péta 💻 💻		1 ora e 10'	•	2 h			109
Semifreddo al torrone	**	50′		12 h		₩	180
Shirley Temple	*	5′				V	62
Stinger	*	10′			2000	₩	62
Tartine di pan brioche con gelato e melagrana	*	15′				V	59
lartine di pan brioche con panna, arancia e amaretti	*	10′			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	V	59
Tartufini al cioccolato bianco	*	40′	•	7 h		V	96
Torta di pandoro con panna e lamponi	*	1 ora				V	79
	**	1 ora e 50'		2 h		*//	84
Torta "magica"							
Torta "magica" Triangolo di pan di Spagna ai lamponi	***	2 ore		8 h			97

Le	genda
*	Facile

★★ Medio
★★★ Per esperti

Senza glutine
Vegetariana

 Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)

 Ricette della tradizione regionale rivisitate da noi



Leggere con gusto

PER ACCOGLIERE GLI OSPITI IN **MODO IMPECCABILE**, PER CUCINARE LA SELVAGGINA DA MAESTRI E PER SCOPRIRE LE INQUIETANTI MACCHINAZIONI DI UN CUOCO



RICETTE SPIEGATE PASSO PASSO

ue amici: un cuoco e un editore. Una grande passione in comune: la caccia. Questo ricettario nasce per affermare, ancora una volta, che la selvaggina è una parte inscindibile della nostra tradizione gastronomica, da rispettare e valorizzare. Igles Corelli, alla guida del ristorante Atman a Lamporecchio, in provincia di Pistoia, chiama a testimoniarlo tanti illustri colleghi cultori della cucina di pelo e di piuma. Tra cui Isa Mazzocchi che ha cucinato il nostro Pranzo di Natale. La "caccia" di Igles e dei suoi amici, Michele Milani e Igles Corelli, Ed. Micom, www.mi-com.it 45 euro



BENESSERE E GUSTO

L'uno non esclude l'altro, anzi!
Davide Oldani lo dimostra ogni
giorno con i piatti creati per il suo
ristorante, raccolti in questo libro.
Con testo inglese a fronte.
D'O eat better, Davide Oldani,
Mondadori e La Gazzetta dello Sport,
store.gazzetta.it 14,90 euro



IL MISTERO STA IN CUCINA

In una tranquilla casa di campagna arriva un nuovo cuoco, dall'aspetto malefico. E i suoi piatti sembrano esercitare strani poteri sulla psiche dei padroni di casa... Il cuoco, Harry Kressing, Edizioni e/o, www.edizionieo.it 16 euro



OSSESSIONE FOOD

Un saggio che si chiede se esiste una rispondenza tra la crisi della ristorazione e la spettacolarizzazione degli chef e del cibo. Il crepuscolo degli chef, Davide Paolini, Ed. Longanesi, www. longanesi.it 16,40 euro



STORIE, CIBO E LAVORETTI

Indispensabile vademecum per arrivare al 25 dicembre preparatissimi, tra ghirlande, racconti pieni di affetto e ricette alla portata di tutti. Finalmente Natale!, Sabrine d'Aubergine, Guido Tommasi Editore, www.guidotommasi.it 25 euro



GUSTI DEL PIANETA

Non solo insetti a tavola, ma anche pesci velenosi, serpenti, uova dei cent'anni, placenta... Un curioso viaggio tra le abitudini alimentari più esotiche. Ai confini del gusto, Luis Devin, Ed. Sonzogno, www.sonzognoeditori.it 15 euro



UN REGALO PER TUTTI

Ci sono ricette da cucinare per i bambini e ci sono ricette che i bambini possono cucinare in totale autonomia. Per stare ai fornelli con buonumore. La cucina dei bambini, Lucia Rossetti e C. Carolina Cagnin, Blu Edizioni, www.bluedizioni.it 12 euro



PER FARE BELLA FIGURA

Come si formula un invito? Meglio un buffet o una cena placé, un tavolo rotondo o uno quadrato? Mille dubbi che l'autrice risolve con elegante sicurezza. Tutti i gusti del... Presidente, Prisca Mencacci, Trenta Editore, www.trentaeditore.it 12 euro



MAGNIFICA EVOLUZIONE

Un percorso interessante per scoprire come è cambiato il modo di scrivere le ricette attraverso gli anni, dal Settecento ai ricettari per le padrone di casa del secolo scorso. Scrivere di gusto, Agnese Portincasa, Ed. Pendragon, www.pendragon.it 24 euro



www.ivvnet.it www.ivvhometable.it













Gioca e vinci splendidi premi

TENTA LA FORTUNA CON IL CONCORSO **GOLDEN TICKET** DE *LA CUCINA ITALIANA*. PER TE IL NATALE POTREBBE ESSERE ANCORA PIÙ DORATO!

itorna con una formula tutta nuova il concorso natalizio dedicato ai lettori de *La Cucina Italiana*. Le possibilità di vincere, quest'anno, raddoppiano! In palio piccoli elettrodomestici, accessori, golosità e idee regalo dei più esclusivi marchi del mondo del cibo che potranno, con un po' di fortuna, diventare un dono in più sotto l'albero di Natale. Partecipare al concorso Golden Ticket è semplice. Per tutti i lettori della rivista *La Cucina Italiana* e del nostro sito web è possibile giocare fino al 31 dicembre 2016: tenta la fortuna con un Instant Win, collegandoti ai siti **lacucinaitaliana.it** oppure **goldenticket.lacucinaitaliana.it**

La prima cosa da fare è registrarsi al sito compilando con i propri dati l'apposito form e successivamente cliccare sul bottone **INSTANT WIN**. Pochi secondi, dita incrociate, e sullo schermo apparirà un messaggio che ti comunicherà se sei tra i fortunati vincitori di uno dei tanti premi in palio. Ma non è finita qui, un'estrazione finale con tanti superpremi ti aspetta, gira pagina e scopri come partecipare.



Il tuo aiuto in cucina

5 Robot da cucina KENWOOD Chef Titanium

La kitchen machine più versatile della gamma Kenwood, una attrezzatura da cucina dalle alte prestazioni con la potenza e la flessibilità per aiutare a creare le migliori ricette.



1 Casseruola 2 manici 20 cm con coperchio

1965 Vintage SAMBONET

In acciaio inox 18/10 con finitura "vintage", manicatura in ottone massiccio ispirata nello stile e nel disegno alle pentole di una volta.



1 Servizio di posate 36 pz 1965 Vintage SAMBONET

In acciaio inox, la collezione è disponibile nella nostalgica edizione Vintage, frutto di una particolare e innovativa tecnica di lavorazione meccanica di finitura dello strato superficiale delle posate.

Disembre 2016



II re dei formaggi

200 Confezioni regalo PARMIGIANO REGGIANO

Contiene uno spicchio di Parmigiano Reggiano da 350 g, una formaggiera e una grattugia.

Per una pausa golosa

10 Confezioni regalo Kit per fare i cupcakes LURPAK

In una pratica borsa frigo Lurpak tutto l'occorrente per la preparazione di deliziosi dolcetti.





II brindisi delle feste

35 Cofanetti di Prosecco Selezione Cru BISOL

Contiene una bottiglia di Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg e una bottiglia di Crede Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.



Realizzate in TerraSana®, argilla da fiamma di qualità cotta ad alta temperatura, e decorate a mano con effetto semimatt, ideali per cotture naturali a pieno sapore.

1 Tajine diam. 31,5 cm

Collezione Sapore & Benessere
WALD

1 Tegame diam. 27,5 cm
Collezione Sapore & Benessere
WALD

1 Pentola diam. 28,5 cm

Collezione Sapore & Benessere

WALD





L'arte della decorazione

Per cioccolato 6 Kit Sweet Chocolate DECORA

Pratico kit per semplificare la lavorazione del cioccolato e ottenere cioccolatini lucidissimi e perfetti.

Per torte e crostate 6 Kit Crostata DECORA

Contiene uno stampo da crostata con fondo mobile, una griglia tagliapasta in plastica e un rullo bucasfoglia in plastica.

Per dolci 12 Kit Sweet Cupcakes DECORA

Perfetto per cuocere, decorare e presentare golosi muffin e cupcakes.



Shopping mania

20 Shopping card QVC del valore di 50 euro

Buono valido per l'acquisto di tutti i prodotti disponibili su QVC fino a un valore complessivo di 50 euro.





LA CUCINA ITALIANA iniziative speciali



Una ciliegia tira l'altra

15 Cofanetti regalo Prodotti LUXARDO

Contiene una bottiglia di Maraschino Luxardo Originale 700 ml, una bottiglia di Sangue Morlacco 700 ml, un vasetto di confettura extra di marasche Amarascata 400 g, un vasetto di Marasche al Frutto 400 a.

Un anno insieme

10 Abbonamenti annuali (12 numeri)

LA CUCINA ITALIANA

Edizioni Condé Nast

Ogni anno oltre 1000 nuove ricette provate per voi nella cucina di redazione.

5 Abbonamenti annuali (49 numeri) **VANITY FAIR**

Edizioni Condé Nast

Punto di vista privilegiato su tutti gli avvenimenti e i personaggi del momento.





Benessere da bere

1 Estrattore di succo a spremitura lenta **HUROM Serie HP**

Dal design pulito e compatto, ideale per le piccole famiglie o per chi vive da solo, è un prodotto versatile, silenzioso e facile da pulire.



5 Confezioni regalo La Regina di San Daniele FRIULTROTA

Trota salmonata affumicata a freddo e spinata a mano da 500 g.



Emilio







Per te che hai acquistato il numero di Natale, ecco i superpremi in palio

> Solo per i lettori della rivista, una speciale occasione di vincere

esclusivi premi attraverso un'estrazione finale.

Partecipare è facile: compila con i tuoi dati il coupon che trovi in fondo a questa pagina e spediscilo in busta chiusa entro il 27/12/2016.

Tra tutte le buste pervenute e in regola verranno estratti a sorte i superpremi che trovi indicati qui sotto.

Buona fortuna!

1 Estrattore di succo Serie HP HUROM 5 Cofanetti Selezione Cru BISOL 1 Kit Fiori Diretti per decorazioni DECORA 1 Robot da cucina Chef Titanium KENWOOD 1 Cofanetto regalo FRIULTROTA 1 Macchina per fare la pasta

Pasta Mixer MARCATO

5 Shopping Card **QVC** da 150 euro 20 Confezioni di **PARMIGIANO REGGIANO**

da 1 kg con coltellino e ricettario 1 Bottiglia di Sangue Morlacco "Riserva Speciale Excelsior" **LUXARDO** con astuccio singolo e bottiglia numerata 1 Batteria di pentole

1965 Vintage 7 pz **SAMBONET**



PER PARTECIPARE ALL'ESTRAZIONE FINALE DEI SUPERPREMI COMPILA IN TUTTE LE SUE PARTI E IN MODO LEGGIBILE LA SCHEDA SOTTOSTANTE E INVIALA A CONCORSO "GOLDEN TICKET LA CUCINA ITALIANA" CASELLA POSTALE N. 135 - 20090 OPERA (MI)

NOME	COGNOME
INDIRIZZO	N.RO CIVICO
CAP CI	TÀPROVPROV

Concorso "Golden Ticket La Cucina Italiana" valido complessivamente dal 22/11/2016 al 31/12/2016. Modalità online – Instant Win: valida dal 22/11/2016 al 31/12/2016 collegandosi al sito Internet www.lacucinaitaliana.it o goldenticket.lacucinaitaliana.it Modalità con Coupon: valida dal 22/11/2016 al 27/12/2016 inviando il coupon presente su La Cucina Italiana n. 12 Dicembre 2016. Regolamento e premi disponibili sul sito Internet www.lacucinaitaliana.it. Montepremi euro 18.828,04. Concorso riservato ai maggiorenni. Informativa privacy (art. 13 D. Lgs. 196/03). Ti informiamo che il conferimento dei tuoi dati personali e il loro trattamento attraverso strumenti manuali ed elettronici da parte del titolare del trattamento, Edizioni Condé Nast S.p.A., con sede in Milano, P.zza Castello, 27, è obbligatorio per la tua partecipazione al concorso (per il godimento dei premi). Inoltre, e solo con il tuo esplicito consenso da esprimere barrando le caselle qui sotto riportate, i tuoi dati verranno utilizzati dal titolare del trattamento per tenerti aggiornata/o sulle novità relative alle rispettive promozioni, per lo svolgimento di ricerche di mercato e l'invio di comunicazioni commerciali. Infine, e sempre con il tuo esplicito consenso, autorizzerai il titolare del trattamento a comunicare i tuoi dati a proprie aziende partner per attività di marketing diretto, ricerche di mercato, comunicazione commerciale. Per esercitare i diritti di cui all'articolo 7 D. Lgs. 196/03 (ad esempio, per l'aggiornamento, la correzione, la cancellazione dei dati), per richiedere l'elenco completo dei responsabili del trattamento o i nominativi dei partner cui sono stati comunicati i tuoi dati ovvero per esprimere il tuo dissenso all'utilizzo dei tuoi dati per finalità commerciali, potrai scrivere al titolare del trattamento agli indirizzi sopra indicati.

□ consenso alle attività di marketing diretto

I nostri partner

RINGRAZIAMO LE AZIENDE CHE HANNO COLLABORATO ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI SERVIZI. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PRODOTTI UTILIZZATI NELLE FOTOGRAFIE: WWW.LACUCINAITALIANA.IT

Alce Nero alcenero.com

Alessi alessi.com/it

Alpro alpro.com

Andrea Brugi andreabrugi.com

Antico Frantoio Muraglia frantoiomuraglia.it

Arla arla com

ASA Selection distr. da Merito merito.it

Barale Fratelli

Berlucchi berlucchi.it

Biffi paolobiffi.it

BioNike bionike.it

Bisol bisol.it

Bonollo bonollo.it

Bormioli Rocco shop.bormiolirocco.com

Braun braunhousehold.com/it

Brimi brimi it

Brochier brochier.it

Broste Copenhagen

brostecopenhagen.com Caffarel caffarel.it

Caffè Vergnano caffevergnano.com

Campari

camparigroup.com

Cantina della Volta

Cantine Due Palme

cantineduepalme.it

Carapelli carapelli.it

Carlo Alberto riservacarloalberto.com

Carpenè Malvolti

carpene-malvolti.com

Carrefour carrefour.it

Celli celli-vini.com Ceramiche Nicola Fasano

fasanocnf.it

Champagne Deutz champagne-deutz.com

Coincasa coincasa.it

Colterenzio colterenzio.it

Consorzio San Daniele prosciuttosandaniele.it

Compagnia dei Caraibi compagniadeicaraibi.com

Consorzio Tutela Grana Padano granapadano.it Contadi Castaldi

contadicastaldi.it Crai craiweb.it

Cusumano cusumano.it/it Da Vittorio davittorio.com

De'Longhi delonghi.com

Dedar dedar.com **Designers Guild**

designersguild.com Electrolux electrolux.it

Estée Lauder esteelauder.it

Fabriano Boutique fabrianoboutique.i

Farmacia del Cambio

Fazzini Home

Felicia bio glutenfreefelicia.com

Ferrari ferraritrento.it

Fiorirà un giardino

Formaggi Svizzeri

formaggisvizzeri.it

Forst forst.it

Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia

frantoiosantagata.com

Fratelli Alessandria fratellialessandria it

Friultrota friultrota.com

Fujifilm fujifilm.eu

Funky Table funkytable.it

G. Cova & C.

panettonigcovaec.it

Gaggia gaggia.it

Gancia gancia.it

Germinal Bio germinalbio.it

Gin Mare ginmare.com/

Hurom huromitalia.it

Illy shop illy com

Ivv ivvnet.it Job Collection

iobcollection.eu

Kenwood

kenwoodworld.com

Keramik Gurli Elbækgaard

elbaekgaard.dk KitchenAid kitchenaid.it

Koch kochbz.it

La Campofilone lacampofilone.it

Le Creuset lecreuset.it

Le Jacquard Français

le-jacquard-francais.it Le terre di Jo leterrediio.com

Levoni levoni.it

Life lifeitalia.com Lindt lindt it

LSA International lsa-international.com

Lurpak lurpak.com

Luxardo luxardo.it Marcato marcato it

Marchesi Antinori antinori.it

Marinoni Peltro peltro.com/it

Mario Luca Giusti mariolucagiusti.com

Martell martell com

Matilde Vicenzi matildevicenzi.com

Megale megale.it

Mela Val Venosta vip.coop/it

Mepra mepra.it

Microplane microplaneintl.com

Miele miele.it

Mielizia mielizia.com

Moncaro moncaro.com

Moneta moneta.it

Nino Castiglione ninocastiglione.it

Nya Nordiska nya.com

Once Milano oncemilano com

OrtoRomi ortoromi.it

Osborne & Little

osborneandlittle.com

Pam Panorama

pampanorama.it

Panasonic

panasonic.com

Parmalat parmalat.it

Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it

Pasticceria Muzzi

Pastificio Andalini andalini.it

Pellini pellinicaffe.com

Perlunica perlunica.com

Pernod Ricard pernod-ricard.fr

Perugina perugina.com

Polli polli.it

Potomak Studio notomak it

Richard Ginori 1735

richardginori1735.com

Risolì risoli.com Rizzoli rizzoliemanuelli.com

Roner roner.com

Rotofresh rotofresh.com

Ruffino ruffino.com San Pellegrino sanpellegrino-corporate.it

Sanelli sanelli.com

Santa Margherita

santamargherita.com/it Sarchio sarchio.com

Selecta selectaspa.it

Serge Mathieu champagne-serge-mathieu.fr

Smeg smeg.it Società Agricola Ciù Ciù

ciuciuvini.it Solci's

metodoclassico.eu

Speck Alto Adige Igp

Spigelau spiegelau.com

Studio Arhoi arhoi.com

Studio Ceramico

artedellaceramica.net

Tescoma tescomaonline.com

Tigotà tigota.it Tupperware tupperware.it

Val d'Oca valdoca.com

Vranken-Pommers

vrankenpommery.it

Wald wald.it

Weck distr. da MCM **EMBALLAGES** mcm-europe.fr/it

Whirlpool whirlpool.it

zarahome.com/it

pasticceriamuzzi.com Zaini zainispa.it Zara Home

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n.199.133.199°, oppure inviare un fax al n. 199.144.199. Indirizzo e-mail: abbonati@condenast.it. "il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 ce

di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato. Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must beaddressed to our worldwide subscription Distributor: Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39.02.86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	11	€ 58,00	€ 74,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157.00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 49.00	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 32,00	€ 49,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88.00	€ 130,00

Our Magazines are distributed abroad by: Speedimpex (USA, Australia); sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. — Agenzia Italiana di Esportazione Srl - Via Manzoni, 12 — 20089 ROZZANO (MI) Italy - Tel. +39 02 5753911 — Fax. +39 02 57512606 e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA

In the USA: Condé Nast Chairman Emeritus; S.I. Newhouse, Jr. Chairman: Charles H. Townsend President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr. Artistic Director: Anna Wintour

<u>In other countries: Condé Nast International</u> Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse President: Nicholas Coleridge Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert, Elizabeth Schimel Chief Digital Officer: Wolfgang Blau President, Asia-Pacific: James Woolhouse President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina Dobrotvorskava Director of Planning: Jason Miles Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global

President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit, Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion & Design, Ars Technica

France Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory, La Cucina Italiana, CNLive!

Germany Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding Taiwan Vogue, GO Mexico and Latin America Vogue Mexico and Latin America,

Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico India Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture: Brazil: Vogue, Casa Vogue, CQ, Glamour, GQ Style. Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure.

Published under License or Copyright Cooperation: Australia: Vogue, Vogue Living, GQ. Bulgaria: Glamour. China: Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides, Condé Nast Center of Fashion & Design. Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana. **Hungary:** Glamour. **Iceland:** Glamour. **Korea:** Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style. **Middle East:** Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai. **Poland:** Glamour **Portugal:** Vogue, GQ. **Romania:** Glamour. **Russia:** Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow. South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style. The Netherlands: Glamour, Vogue. Thailand: Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok. Turkey: Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour. Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev.

La Cucina Italiana - Direttore Responsabile: Maria Vittoria Dalla Cia, Copyright © 2016 per La Cucina Italiana S.r.l. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Cucina Italiana S.r.l. scritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 23255. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale D.l. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - Ml. Distribuzione per Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.606301, fax 02.6063020. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. (25753911. lax 02 57512606, www.aie-mag.com. Stampa; Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy, Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/598386 dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal luncal a venerdi, oppure invia una e-mail a: arretraticondenast@ieoinf.it









Viaggiare, immergersi in un territorio non come turista ma come "cittadino temporaneo". Godere dei colori, dei profumi e lasciarsi trasportare dal gusto. Un percorso di scoperta unico, inimitabile, proprio come la Basilicata.

















Tutte le ricette del 2016

ANTIPASTI	and mac	_
	pag. mes	U
Asparagi, gamberi e cracker	00	
ai capperi Astice e sorbetto al pomodoro	90 mag. 95 apr.	•
Baccalà e indivia candita	93 apr.	
con crema di cime di rapa	86 nov.	
Baci di dama al grana nei nidi	OU HOV.	
di zucchina	86 apr.	
Barba di frate con nocciole	ap	
e bottarga	94 mar.	
Bocconcini di tartare con carote		
in agrodolce	83 feb.	
Canestrelli con mango		
e peperoncino	72 ago.	
Carciofi al tè affumicato	96 mar.	
Carciofi ripieni di tacchino		
con tartufo e Marsala	118 dic.	
Ciambelle fritte farcite di Asiago,		
radicchio e culatello	87 nov.	
Clafoutis di zucchine e melanzane		
con formaggio ragusano e cacao	86 mag.	
Coni di salame Milano		
con ricotta e fave	89 apr.	
Crema all'aglio con pane croccante		
e filetti di acciuga	82 feb.	
Crema pasticciera al mais		
con guanciale e scamorza	_ 78 lug.	
Crema tiepida al finocchio		
e pompelmo rosa	89 ott.	
Crespelle di grano arso con bresaola	80 giu.	
Crocchette di ceci con pesto		
di anacardi e bieta	_ 90 apr.	
Crocchette di zucca e bis di intingol	i. 89 ott.	
Croissant di pane al pistacchio		
con mortadella	81 giu.	
Crostini ai carciofi con mimosa	127 dic.	
Crostini alla provatura e alici	98 mar.	
Culatello e gelatina al Lambrusco	97 mar.	
Finferli al Marsala	82 set.	
Fiori di zucchina con ricotta	UZ 361.	
su pomodoro al lemon grass	89 mag.	
	90 ott.	•
Flan di topinambur		
	120 dic.	
Frittelle di melanzane	80 giu.	
Gamberi in pasta brik	77	
con salsa alla menta	77 ago.	
Gelato di formaggio reggiano	89 apr.	
Insalata di fichi, susine, noci	70	
e petto d'anatra	76 ago.	
Insalata di nervetti	80 feb.	
Insalata di petto di faraona		
marinato al miele	92 apr.	
Melanzane perline con polvere	00.	
di tarallo e fave di cacao	80 lug.	
Millefoglie al sesamo con salmerino		
e asparagi	88 apr.	
Mini burger con salsa tonnata	124 dic.	
Mini cotolette di sedano rapa	76 gen.	
Mini "hamburger" di quinoa	74	
con carote	74 ago.	
Muffin farciti di peperoni	OF -	
con panna al pomodoro piccante		
Nasello su crema di lattuga e speck		
Pane alla canapa	_ 76 ago.	
Pane con uvetta, gorgonzola e composta di uva		
	85 set.	
Panna cotta al formaggio,	00	
melagrana e pera caramellata	88 nov.	
Pâté di olive nere	78 lug.	
Peperonata con seppie e origano	82 giu.	
Piadina farcita	88 mag.	
Piccole quiche con cardi e olive	85 feb.	
Pizza di patate con acciughe		
e origano	78 gen.	
Polenta colorata con salsiccia	-	
e primo sale	74 gen.	
Raviggiolo con salsa verde		
e mostarda	80 set.	
	120 dic.	
Rösti di patate e carote		
con mousse al gorgonzola	85 nov.	
Salmone marinato, puntarelle		
e uova in cocotte	82 feb.	
Salvia fritta	74 ago.	
Scampi alla piastra, riduzione		
al passito e lime		

Scampi con fagiolini allo zenzero		
e mirtilli		set.
Seppia al lemon grass e sedano rapa. Sformato di patate dolci.	.07	nov.
carciofi e cardi	.76	gen.
Sgombri marinati con zucca		_
		dic.
"Smacafam"Strudel di borragine e patate	82	set.
Tapas con chorizo e mozzarella	91	giu.
Tartare con yogurt all'aneto		
Tartufi di zucca e formaggio		9.4.
con granella di nocciole	.87	feb.
Terrina di merluzzo con salsa allo zenzero e lime	Ω/Ι	foh
Terrina rustica di maiale	04	ieb.
e frutta secca	86	ott.
Tonno scottato al sesamo		
con "maionese" alla soia		gen.
Torta di zucchine, pinoli e uvetta Torta fritta, mousse di prosciutto	/9	iug.
e mostarda	76	lug.
Torta salata alla ricotta e broccoli	77	gen.
Torta salata con broccoli, guanciale	-	
e Camembert 1	22	dic.
Tortino di pollo, avocado e maionese	75	ago.
Uova alla Benedict		set.
Uova di quaglia alla curcuma		
su nido di catalogna	90	nov.
Verdure crude-cotte con gallinella e aglio croccante	88	ott
Vitello, pecorino e pan di spezie		
PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI p	ag.	mese
"Arancini" di calamari		
Burghul con ragù di nasello e piselli		
Calamarata al lemon grass		
Cannelloni con gamberi e lenticchie. Capelli d'angelo e ragù di salsiccia	98	nov.
al Barolo chinato	82	aen.
Conchiglioni al ragù gratinati		
Corzetti al pesto di soncino		
con finocchi al pepe rosa	81	gen.
con finocchi al pepe rosa		
con finocchi al pepe rosa	05	mar.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry 1	05 30	mar. dic.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni.	05 30 84	mar. dic. lug.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane	05 30 84	mar. dic. lug.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida	05 30 84 79	mar. dic. lug. ago.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con raqù di polpo	05 30 84 79	mar. dic. lug. ago.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica	05 30 84 79 95	mar. dic. lug. ago.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida	05 30 84 79 95	mar. dic. lug. ago. nov. apr.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida	05 30 84 79 95	mar. dic. lug. ago. nov. apr.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure	05 30 84 79 95 98 87	mar. dic. lug. ago. nov. apr.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida	05 30 84 79 95 98 87	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Tema Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica. Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo. Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco.	05 30 84 79 95 98 87 02	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1	05 30 84 79 95 98 87 02	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Tema Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 10nocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 11 Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 12 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 13 Gnocchi soffici su crema di zucchine.	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Terma Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 10 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 11 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 12 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure. 11 Lauine con pesce persico	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Crema Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con ragù di polpo alla paprica. Gnocchi don ragù di polpo alla paprica. Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo. Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco. Gnocchi ripieni di tartufo al burro. Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure. 1 Inguine con pesce persico e barba di frate.	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Linguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. mar.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di ricotta, verdure e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Linguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive.	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con rema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di ricotta con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Linguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive Minestra alla viterbese Minestra estiva di verdure e succo	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti. Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Linguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive Minestra alla viterbese Minestra estiva di verdure e succo di pomodoro	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi di zucca con gemberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe. Lasagne al tarassaco con verdure. 1 Inguine con pesce persico e barba di frate. 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra in brodo di pesce	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi don ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro Gnocchi soffici su crema di zucchine Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 binguine con pesce persico e barba di frate Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina,	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04 91 88 89	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con rema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto Gnocchi di ricotta, verdure le salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Linguine con pesce persico e barba di frate. 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Minestra estiva di verdure e succo di pomodoro Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle 1	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88 89 94	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Terma Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. Gnocchi di zucca con gemberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure. Insquine con pesce persico e barba di frate. Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra estiva di verdure e succo di pomodoro. Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle. Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88 89 94 84 94	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. lug. ott.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida Crema Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi do ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco. Gnocchi ripieni di tartufo al burro Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 linguine con pesce persico e barba di frate. Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi Paccheri con dadolata di pollo	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04 91 88 89 94 84 94 96	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. ott. ott.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04 91 88 89 94 84 94 96	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. ott. ott.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe. Lasagne al tarassaco con verdure. 1 Inguine con pesce persico e barba di frate. 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle. Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi Paccheri ripieni con ragù vegetale. 1 Pappardelle, sarde ed emulsione	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04 91 88 89 94 84 94 96 101	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. mag. lug. ott. mag.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. Terma Madame Du Barry. Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. Gnocchi di ricotta, verdure e brosciutto. Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. Gnocchi ripieni di tartufo al burro. Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure. Inguine con pesce persico e barba di frate. Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle. Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi Paccheri ripieni con ragù vegetale. Pappardelle, sarde ed emulsione al cerfoglio.	05 30 84 79 95 98 87 02 93 29 93 87 00 04 91 88 89 94 94 96 10 88	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. mag. giu. giu. giu.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi do ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Inguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi Paccheri ripieni con ragù vegetale 1 Pappardelle, sarde ed emulsione al cerfoglio Passatelli in zuppetta di rombo	05 30 84 79 95 98 87 02 93 87 00 04 91 88 94 94 96 01 88 99	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. mag. giu. giu. giu.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida. 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane. Gnocchi con crema di cavolini e pancetta Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro. 1 Gnocchi soffici su crema di zucchine. Insalata di quinori con pesto di erbe. Lasagne al tarassaco con verdure. 1 Linguine con pesce persico e barba di frate. 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive. Minestra alla viterbese. Minestra alla viterbese. Minestra alla viterbese. Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle. Orzo al rabarbaro. Orzotto mele e funghi Paccheri con dadolata di pollo. Paccheri ripieni con ragù vegetale. 1 Pappardelle, sarde ed emulsione al cerfoglio Passta con i peperoni Pasta con i peperoni Pasta con i peperoni Pasta con i peperoni Pasta con i peperoni	05 30 84 79 95 98 87 02 93 93 80 04 91 88 94 94 96 01 88 98	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. ott. nag. lug. giu. apr. lug. lug.
con finocchi al pepe rosa Crema di broccoli, pancetta croccante e panna acida 1 Crema Madame Du Barry. 1 Farfalle, conchiglie e calamaretti Fusilli con salsa di peperoni, melissa e melanzane Gnocchi con ragù di polpo alla paprica Gnocchi do ragù di polpo alla paprica Gnocchi di patate viola con crema di topinambur e prosciutto crudo Gnocchi di ricotta, verdure e prosciutto 1 Gnocchi di zucca con gamberi e salsa al cocco Gnocchi ripieni di tartufo al burro Gnocchi soffici su crema di zucchine Insalata di quinori con pesto di erbe Lasagne al tarassaco con verdure 1 Inguine con pesce persico e barba di frate 1 Mezze maniche al ragù di coniglio con pastis e olive Minestra alla viterbese Minestra alla viterbese Minestra in brodo di pesce Noodles "thai" con frittatina, sesamo e mandorle Orzo al rabarbaro Orzotto mele e funghi Paccheri ripieni con ragù vegetale 1 Pappardelle, sarde ed emulsione al cerfoglio Passatelli in zuppetta di rombo Pasta con i peperoni Pastacio di bucatini, fiori di zucca e anacardi	05 30 84 79 95 98 87 02 93 93 80 04 91 88 94 94 96 01 88 98	mar. dic. lug. ago. nov. apr. gen. mar. ott. dic. mag. lug. mar. set. set. giu. mag. dic. lug. ott. ott. ott. mag. giu. apr. lug. gju. gju. gju. gju. gju.

Quinoa con porri, soia		
e mandorle tostate	91	feb.
Ravioli con capesante e salsa al pomodoro	94	man
Ravioli di pesce ed erbe		
Ravioli di ricotta e carciofi		
Raviolini di barbabietola, friggitelli e pecorino		
friggitelli e pecorino	89	set.
Riso al pomodoro e burrata	80	ago.
Riso alla curcuma con barba di frate e scorza di limone	06	
Riso nero, burrata e friggitelli		
Risotto alla lattuga	32	giu.
con semi croccanti	94	nov.
Risotto alla zucca e crescenza	85	gen.
Risotto alle carote	98	apr.
Risotto bianco, zucca rosolata	400	
e caviale di trota	132	dic.
Rotolo alle zucchine con salsa	.102	mar.
alle acciughe	83	lua.
Scrippelle 'mbusse	90	
Sferette fredde di ricotta	2000	
con verdure caramellate	88	set.
Sformatini di semolino con crema di cicoria	0.4	~~~
	90	_
Straccetti al basilico con ragù	90	giu.
bianco e quanciale	95	mag.
Strangolapreti con "ragù"		
al peperoncino	101	apr.
lagliatelle ai peperoni con vongole,	93	
funghi e fagiolini Tagliolini al ragù di cervo		
Tagliolini tiepidi con burro,		iiov.
alici e lime	80	ago.
Timballo di riso rosso, burrata		_
e crema di bietole	_90	set.
Tortelli bicolore al salmone	00	l
con crema di gamberi	89	
Tortelli di coniglio con le fave		
Tortelli di pesce e tofu		
in brodo di gamberi	82	gen.
Tortelli di pesce in brodo dorato	.136	dic.
Tortelli di zucca		
Tortellini di ricotta e topinambur	94	ott.
Trenette al pesto di lattuga	00	
e germogli	98	mag.
Trofie alle castagne con ragù rustico di manzo e uva	132	dic.
Trofie con salsa al limone, menta		
e stufato di agnello	87	set.
Vellutata di pomodori e fragole	-	
con finto riso nero Zuppa di anguria, melone	83	ago.
e pomodori	85	lua
Zuppa di cipolle		
Zuppa di fagioli e catalogna al vino	94	nov.
Zuppa di finocchi	103	mar.
Zuppetta di ceci con seppioline		
	pag.	mese
Arrostini di mare con cime di rapa,	06	£ _ I_
pinoli e uvetta	96	reb.
di crostacei	99	ott
Baccalà alla triestina	89	gen.
Baccalà con cacao e radicchio	100	ott.
"Bianchetto" di pesce e verdure	_111	mag.
Brodetto	95	feb.
Brodetto di pesce	440	alt a
con cialde di farro	142	aic.
Caesar salad con coda di rospo Calamari ripieni Calamari ripieni di verdure	105	oel. mac
Calamari ripieni di verdure	.00	may.
su polenta di riso nero	140	dic.
Capesante alla veneziana	105	apr.
Capesante con salsa al tè verde	97	giu.
Capesante impanate alla piastra	89	ago.
Capesante in zuppetta di zucca	400	
e fagioli	102	nov.
Cilindri di zucchine e sgombri con frutta secca Crocchette di granchio	104	mag
Contracta 30000		ug.
Crocchette di granchio	106	maa.

Filetti di rombo in crosta di senape		
Finto fritto misto		
Frisella con pâté di trota e asparagi.		
Frittata di baccalà e cime di rapa		
Gamberi rossi con crema di porcini	.104	nov.
Gamberoni in crosta di arachidi	-00	
con melanzane Hot dog di pesce e cipolle	93	iug.
Hot dog di pesce e cipolle	90	gen.
Insalata di mare e verdure		
Mazzancolle in sale speziato		
	92	
Moscardini con cipollotti e limone		
Nasello con nocciole e tris di salse. Ombrina al cartoccio con	98	gıu.
barbabietole e mele al Calvados	101	ott
Orata al gin, patate e cetrioli		
Orate all'anconetana		
Ostriche nurè di toninambur		uic.
Ostriche, purè di topinambur e pesto di sedano	109	mar.
Padellata di conchiglie e verdure	98	set
Pagro al forno, castagne		
Pagro al forno, castagne e catalogna	.101	nov.
Palombo al mandarino e pistacchi	9/	teb.
Pasticcio di pesce spada		
Pasticcio di pesce spada e melanzane	88	ago.
Pavé di sennia e nomodorini		
multicolore	91	lug.
Persico in crosta di mais	100	
e cipolle di Tropea Pesce San Pietro nella pancetta	_IU3	IIOV.
Pesce San Pietro nella pancetta	- 06	apr.
Pesce San Pietro "steccato" alle oliv	e 90	giu.
Polpo alla luciana	_99	giu.
Polpo con patate e limone candito.	_102	ott.
Rana pescatrice, biscotti di bottarga e fave	104	anr
Rana pescatrice in pastella		
Ricciola con fave di cacao		ugo.
Ricciola con fave di cacao, composta e sorbetto	93	gen.
Rombo alla birra	111	mar.
Rombo marinato con verdure		
agrodolci	96	set.
Rotolo di salmerino con gamberi	106	nov.
Salmone al latte con giardiniera	144	dic.
Sarago con peperoni, cipollotti		
e polvere di olive	94	lug.
Sarde ripiene di zucchine	0.5	
con salsa agra		
"Sashimi" mediterraneo Scampi alla plancia con trito	_108	mag.
aromatico e lime	95	aiu
Scorfano con topinambur		giu.
e latte di mandorla	99	feb.
Sgombri ripieni		
Sgombro e barbabietola		
Sogliola in porchetta	98	feb.
Spiedini di calamari grigliati	97	set.
Spigola "confit" e salsa ai lamponi		
Spigola, mele e pane croccante		
Storione, zucca e verza croccante		
Tagliata di spada		
	_110	mar.
Tartara di tanna aon accomo		
e wasabi	.107	apr.
Tonno "briaco" alla marchigiana	87	ago.
Totani ripieni di frutti di mare,	101	
con cannellini Triglie al vino bianco, carote e timo	101	set.
Triglie e cozze in guazzetto	103	may.
aan aialda araaaanti	92	lua
Turbanti di spigola e zucchina		3-
con tonno	86	ago.
Zuppa di cavolo nero, fagioli e cozz	e 90	gen.
Zuppetta rapida di polpo, calamari		
e barba di frate	106	apr.
SECONDI DI CADNE		
SECONDI DI CARNE, UOVA E FORMAGGIO	paq.	mese
Agnello con salsa di pane		
e salmoriglio	107	lug.
Alette di pollo e verdure al curry		
Ali di pollo speziate		
con salsa alla birra	104	
Anatra in salmì Animelle con purè di cavolfiori		gen. gen.

Animelle dorate e puntarelle al lime 123 mar.



INDICE GENERALE LA CUCINA ITALIANA

Arista alla reggiana	.111 set.
Arrosticini con prugne e scalogno	
Arrosto di vitello al latte	101 gen.
Arrosto di vitello all'atte	
Arrosto di vitello ripieno con verdure Arrosto freddo con "bagnetto"	ago.
al sedano	105 lug.
	ios iug.
Bocconcini di pollo fritto	447
con guacamole piccante	117 apr.
Braciole di maiale	
con la panuntella	.111 feb.
"Busecca matta"	102 gen.
Capretto arrosto	.119 apr.
Coniglio al Marsala con capperi	103 lug.
Coniglio alla senape e dragoncello	
Coppa di maiale con salsa di verza.	116 nov.
Costolette di vitello alla senape	
con fave	.119 apr.
Costolette di vitello con verdure	
e funghi	.113 set.
	III Set.
Crostone con lampredotto	400 ()
e sedano rapa	108 feb.
Cutturiddi, agnello in umido	121 mag.
Diaframma con rape rosse	111 ott.
Fagiano arrosto, gratin di zucca	
e indivia brasata	164 dic.
	TOT GIC.
Fagottini di carne cruda, provola	100
e giardiniera	.100 ago.
Faraona con salsa al cacao	109 feb.
Filetto di agnello con peperoni	
arrosto agrodolci	.110 set.
Filetto di maiale con i capperi	122 mar.
Fonduta con uovo e funghi	113 ott.
Frico	110 giu.
Frittata affogata	113 ott.
Fritto di lesso alla milanese	162 dic.
Galletti alla diavola, composta	
estiva e bietole	103 ago.
Galletto ripieno	103 ago.
	101
con verdure glassate	.121 mar.
Insalata di carne cruda	105 lug.
Involtini con cipolle e scalogni	.166 dic.
Involtini di filetto con crudo,	
rucola e zucchine	123 mag.
Kaiserschmarrn salato con crema	
di barbabietola	168 dic.
Lumache in fonduta	118 nov.
Manzo alle erbe	
con carote colorate	.114 ott.
Mozzarella impanata alle erbe	.114 ott. .120 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte	120 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli	120 mag. 113 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico	120 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa	120 mag. 113 giu. 110 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa	120 mag. 113 giu. 110 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri	.120 mag. .113 giu. .110 giu. .113 feb. .117 nov. .103 gen.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca	.120 mag. .113 giu. .110 giu. .113 feb. .117 nov. .103 gen.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di sietan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Popettone di vitello vestito Porchetta di coniglio	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli. "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettene di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di vitello con uova di quaglia Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 121 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di pisselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di pisselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 121 apr.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo conto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di polpette con taccole e fagioli Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 121 apr. 121 apr. 122 mar. 122 mar.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabiebtola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar. 127 mar. 120 mag.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli. "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero Uova alla coque con verza e duroni	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar. 127 mar. 120 mag. 162 dic. 107 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di racchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero Uova alla coque con verza e duroni Uova con peperonata e more	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar. 122 mar. 127 mar. 120 mag. 162 dic. 107 feb. 102 ago.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Pollo cotto nella birra con bastoncini di pastinaca Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di tacchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di cova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero Uova alla coque con verza e duroni Uova con peperonata e more. Uova marinate nelle nuvole	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar. 127 mar. 120 mag. 162 dic. 107 feb.
Mozzarella impanata alle erbe Panini al vapore con entrecôte e crema di fagioli "Panzanella" di coniglio al basilico Piccione con purè di sedano rapa e castagne alle spezie Pizzette ortolane con l'uovo Polenta e cotechino al cucchiaio Pollo con crema di porri e tarassaco Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di pollo e tonno con maionese ai cucunci Polpette di seitan e pesto alla rucola Polpette di vitello con uova di quaglia Polpettone di vitello vestito Porchetta di coniglio con salsa al rafano Roast-beef marinato in tisana Rosticciana al Vin Santo con purè di piselli Sella di capriolo con carciofi e verza Soufflé di crescione e formaggio Spezzatino di agnello al cartoccio Spiedini di manzo con ketchup di barbabietola Spiedini di racchino e salsiccia Stinco di maiale al miele con piselli Tagliata di scamone piccante con crema di ceci Tortino di catalogna con carote e carciofi Tortino di uova con salsa di stracchino Tuorlo cremoso su frittatina di cavolo nero Uova alla coque con verza e duroni Uova con peperonata e more	120 mag. 113 giu. 110 giu. 113 feb. 117 nov. 103 gen. 112 set. 112 ott. 117 ott. 100 ago. 125 mar. 119 mag. 110 feb. 111 giu. 112 giu. 161 dic. 118 apr. 124 mar. 108 feb. 120 apr. 117 nov. 121 apr. 122 mar. 122 mar. 127 mar. 120 mag. 162 dic. 107 feb. 102 ago.

Uova strapazzate profumate	400 :
ai fiori di lavanda	109 giu.
con prosciutto	110 set.
VERDURE	pag. mese
Asparagi con pecorino, timo e burro nocciola	112 apr.
Asparagi in pasta kataifi Aspic veg	117 mag. 107 ott.
Bruschetta autunnale	107 ott. 112 nov.
"Caprese" di pleurotus, radicchio e scamorza	118 mar.
Cardoncelli "a raganati"	109 nov.
Carpaccio di pomodoro con ricotta infornata	105 giu.
Carpaccio di ramolaccio Cheesecake di cavolfiore	158 dic.
con colatura di alici	
Coppetta di finocchio a contrasto. Crema di riso Venere, cavolo nero,	
lampone e cannella	98 gen. 102 feb.
Doppia crema con biscotti	
al formaggio Fagioli alla veneta	101 lug. 98 lug.
Fagottini croccanti di carciofo	
e zucca alla vaniglia Fagottini di carote e avocado	
Fantasia di legumi Finocchio gratinato su salsa	154 dic.
al caramello	111 nov.
Focaccia con verdure e formaggi Frittedda	106 set. 116 mar
Funghi in umido alla toscana	93 ago.
Hummus di ceci, peperoni e blinis di grano saraceno	106 ott.
Indivia belga e radicchio in "dolceforte"	104 feb.
Indivia e taccole con cipolla rossa.	
Insalata con pane nero e alchechengi	103 feb.
Insalata di avocado e papaia	115 mag.
Insalata di fichi e uva con crumble al formaggio	104 set.
Insalata di patate con bottarga Insalata di verdure marinate,	92 ago.
nespole e salsa al cetriolo Insalata "macerata" di verdure,	101 giu.
frutta e arachidi	108 ott.
Involtini di lattuga, melanzane e provola	102 giu.
Involtini di zucchine ripieni di pane al pomodoro	
"Lasagne" con topinambur	-00720
e pesto di sedano Lattuga alla piastra con zuppetta	95 gen.
di cocco e rabarbaro Lenticchie in brodo di sedano	113 mag.
e cialde al mais	113 apr.
Linguine di patata in crema di carote	111 nov.
Melanzane con salsa agrodolce Misto di verdure al curry	_100 lug.
e latte di cocco	119 mar.
Mix di ravanelli, sedano e scalogno con emulsione di fave	109 apr.
Muffin di carote con caprino e time Nastri di carota e cipollotti grigliati	o 98 lug.
Piattoni al curry, coriandolo	
e crescione	104 giu. 111 apr.
"Pizza" di zucca, mozzarella	156 dic.
e funghi Polpettine di patate dolci e porcini	
su crema di bietole Pomodorini dorati in pastella	
Radicchio in padella	96 gen.
Radicchio rosso con AsiagoRape in brodo "giapponese"	152 dic. 116 mar.
"Ratatouille" cruda	97 lug.
	92 ago.
Rotolini di daikon e porri con noci e ribes	102 feb.
Rotolo di asparagi e fave con cuor	е
di formaggioSfoglie di verdure e maionese viola	107 giu. _ 105 feb.
Spezzatino di broccoli e patate al curry con burrata	99 gen.
Spuma di patate viola con porcini.	
Tagliolini di daikon e di zucchine su salsa di broccoli al cren	117 mar
Tartare di topinambur con tuorlo	110 nov.
di arancia	101 fob

Tiella di patate, cipolle e pomodori.	103	giu.
Tigelle, zucchine e mozzarella		
Torta salata "in fiore"	115	
Tortine con peperoni e olive	102	giu.
Tortino di spinaci con zucchine in agrodolce	110	anr
Uovo apparente con asparagi		
Vasetto delle meraviglie		
Verdure al forno con crema	405	
di caprino alla senape Verzolini della Vigilia	105 152	
Zimino di catalogna	132	uic.
con salsa alla menta	105	ott.
Zucca fritta	107	
Zucchine alla besciamella	114	mag
DOLCI E BEVANDE	naa	mac
-	pag. 130	
Arance e crema gratinate		mar.
	112	lug.
Bignè con gelato fiordilatte e salsa		
di fragole	126	
Birbanti, biscotti dell'Umbria	116	
Biscotti al burro e cioccolato	.116 .117	
Biscotti morbidi di castagne		set.
e pistacchi	.128	nov.
Biscotto morbido alla nocciola		
e mascarpone al mandarino		gen.
Budino di uva	.119	set.
Cannoli al vin santo con mousse alla pera	.123	nov
Castagnaccio		gen.
Cestini di meringa, crema		90
e frutti neri	108	ago.
Cestini di sfoglia con crumble	407	
e frutta Charlotte di mele con crema	.127	apr.
agli agrumi	135	mar.
Charlotte di pan brioche		
al rabarbaro		mag
Cheesecake al panettone	183	
Chifeletti di patate	117	
Ciambelline di Aosta	126	mag
Crema sformata con alchermes e frutta candita	124	nov
Cremoso di ricotta con salsa		nov.
allo zabaione e lamponi	.118	set.
Crostata con albicocche e crema		
alle mandorle	.119	giu.
Crostata con ganache, arance e fior di panna	121	feh
Crostata estiva con crema		
alla vaniglia e mix di frutta		
Crumble di mele e noci pecan	174	dic.
Crumble di mele e noci pecan	174 115	dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli	174	dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta	174 115 110	dic. feb. lug.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco	174 115	dic. feb. lug.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne	174 115 110 120 116	dic. feb. lug. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne.	174 115 110 120 116 121	dic. feb. lug. ott. set. set.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole	174 115 110 120 116 121 118	dic. feb. lug. ott. set. set. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole	174 115 110 120 116 121 118 126	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frodaccia alle nocciole. Frollini alla liquirizia	174 115 110 120 116 121 118 126	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frodinii alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo	174 115 110 120 116 121 118 126 174	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frodinii alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo	174 115 110 120 116 121 118 126 174	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato di pera con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato Maritozzo alla menta con gelato	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frocaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frocaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo. Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marrier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello. Melone e sorbetto al Lambrusco.	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 115	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frolini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 115	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brūlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. lug.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolee-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello. Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cake allo zenzero con cuore	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. apr. apr. apr. apr. apr.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Froclari alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalinoo	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. apr. ago. dic. dic. dic. dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Froclari alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalinoo	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. apr. ago. dic. dic. dic. dic. feb.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frocaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo. Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino. Macedonia al Grand Marrier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello. Melone e sorbetto al Lambrusco. Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango. Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo. Panne e salame di cioccolato.	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 171 171	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. ago. dic. mar.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frocaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brülée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 171 171	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. ago. dic. mar.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frolini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole Pasta paradiso in guscio di sfoglia	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 124 107 171 130	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. apr. ago. dic. mar. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frolini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole Pasta paradiso in guscio di sfoglia	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 115 115 122 110 107 124 107 119 119	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. dic. feb. dic. feb. lug. gen. giu. set. feb. lug. apr. lug. gen. ago. dic. mar. ott. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frocaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia. Gelato al panettone con cialde al sesamo. Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino. Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato. Mattonella con crème brülée e mousse al caramello. Melone e sorbetto al Lambrusco. Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango. Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango. Mini cheesecake al lime. Pandoro casalingo. Pane e salame di cioccolato Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci.	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 124 107 171 130	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. dic. feb. dic. feb. lug. gen. giu. set. feb. lug. apr. lug. gen. ago. dic. mar. ott. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dole-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Froaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci Pastera alla liquirizia, pan di Spagna e crema alla cannella	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 116 115 122 110 107 171 130 119 122 132 125	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. apr. ago. dic. mar. ott. ott. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frollini alla liquirizia Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cheesecake al lime Pandoro casalingo Panna cotta al gianduia con grissini di meringa alle nocciole. Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci Pastiera di riso Pere alla liquirizia, pan di Spagna e crema alla cannella Piccole frolle con mele caramellate,	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 116 115 122 110 107 171 130 119 122 132 125	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. apr. ago. dic. mar. ott. ott. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia. Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brülée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini chesescake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci Pastiera di riso Pere alla liquirizia, pan di Spagna e crema alla cannella Piccole frolle con mele caramellate Plum cake-budino di riso,	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 124 107 171 130 119 122 132	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. lug. gen. ago. dic. mar. ott. ott. ott.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apossoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano. Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Frollini alla liquirizia. Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato. Mattonella con crème brûlée e mousse al caramello. Melone e sorbetto al Lambrusco. Millefoglie con crema al mango. Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango. Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango. Mini cake allo zenzero con cuore satiera di riso. Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci Pastera alla liquirizia, pan di Spagna e crema alla cannella. Piccole frolle con mele caramellate Plum cake-budino di riso, cioccolato e amarene sciroppate	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 121 121 121 122 132 125 125 125	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. dic. feb. lug. apr. ago. apr. ago. mar. ott. ott. mar. ott. nov. nov.
Crumble di mele e noci pecan Cuori di mousse ai lamponi Dita di apostoli Dolce di carota in zuppetta allo zafferano Dolce-risotto al cioccolato bianco e coulis di prugne. Doppia crostata di fichi con pinoli Éclair al cioccolato e nocciole Focaccia alle nocciole Frollini alla liquirizia. Gelato al panettone con cialde al sesamo Gelato di pera con cialde alle noci Gugelhupf di pesche Lumachine al mandarino Macedonia al Grand Marnier Maritozzo alla menta con gelato al cocco e cioccolato Mattonella con crème brülée e mousse al caramello Melone e sorbetto al Lambrusco Millefoglie con crema al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini cake allo zenzero con cuore morbido al mango Mini chesescake al lime Pandoro casalingo Pane e salame di cioccolato Pasta paradiso in guscio di sfoglia con uva e noci Pastiera di riso Pere alla liquirizia, pan di Spagna e crema alla cannella Piccole frolle con mele caramellate Plum cake-budino di riso,	174 115 110 120 116 121 118 126 174 111 118 115 178 116 115 122 110 107 124 107 119 122 132 125 120 125 120	dic. feb. lug. ott. set. set. feb. nov. dic. gen. giu. set. feb. lug. apr. lug. apr. lug. apr. dic. dic. feb. lug. apr. ott. ott. mar. ott. ott. nov. ago.

Seadas	125 apr.
Semifreddo ai marroni	130 nov.
	IOU HOV.
Semifreddo al miele su cialda	
di quinoa con salsa di fragole	.129 apr.
Semifreddo al torrone	180 dic.
	LIGO GIC.
Semifreddo di banana con tortino	
al cioccolato e dulce de leche	121 giu.
Sigari alle mandorle	
	10E
con crema alle rose	125 mag.
Sorbetto al finocchio	
con pompelmo rosa	.124 apr.
Sorbetto ciocco-menta	.106 ago.
Sorbetto di ananas	
con granita al rum	44E
	115 giu.
Sorbetto di carote e gelato	
allo zenzero	116 set.
Soufflé di ricotta e semolino	
con insalata di frutta	116 giu.
Spaghettini dolci su salsa di cachi	125 nov.
Spugne dolci con macedonia	109 lug.
Spuma di pere, crumble al cacao	
	400
e caramello all'arancia	108 gen.
Tartellette con fragoline di bosco	
e meringa soffice	
	III lug.
Tartellette di cocco con crema	
di mele alla lavanda	.129 mag.
Tartufi alla birra e miele di acacia	_IU8 gen.
Timballo al caffè con crema	
di mascarpone	129 mar.
Torta caprese e gelato alle pesche.	113 lug.
Torta dei 5 minuti	
Torta di castagne	121 ott.
Torta di ricotta con i mirtilli	119 feb.
Torta romantica al Moscato	
con panna e fragole	126 apr
Tortina di ganache e lamponi	IZ/ mag.
Treccia soffice integrale al limone	117 aiu.
Zuccotto al mango	172 dic.
Zuccotto ai mango	1/2 dic.
PRESTO E BENE	pag. mes
TRESTO E BENE	pag. Inco
ANTIPASTI	
Antipasto di barbabietola,	
uova sode e sgombro	23 gen.
Antipasto di gamberi, uva	
Antipasto di gamben, dva	
e calamaretti	33 set.
Bicchierini di polenta con salsiccia	
e toma	39 nov.
Calamari, radicchio e pere	
Carpaccio caldo agrodolce	44 dic
Crema di fave con crostini al caprin	
	o. 36 apr.
Focacce con indivia belga	
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno	o. 36 apr. 20 gen.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno	o. 36 apr. 20 gen.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella	o. 36 apr. 20 gen. 35 mar.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola	o 36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi	o 36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi	o 36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funchi	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funchi	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 apr. 35 apr. 35 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 apr. 35 apr. 35 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave,	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 apr. 35 apr. 35 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli,	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 mar.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli,	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 33 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov. 36 mag.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 33 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 apr. 34 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 nov. 36 mag. 40 nov. 36 mag. 43 dic.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 apr. 34 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 nov. 36 mag. 40 nov. 36 mag. 43 dic.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 35 mag. 35 apr. 36 nov. 37 set. 36 nov. 37 giu.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 apr. 34 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 nov. 36 mag. 40 nov. 36 mag. 43 dic.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mar. 35 apr. 35 apr. 36 nov. 37 set. 36 nov. 37 set. 38 giu. 39 apr. 31 apr. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con con e uovo Minestra rustica con con e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spaghetti velocissimi ai finferli	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 29 ago. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mar. 35 apr. 35 apr. 36 nov. 37 set. 36 nov. 37 set. 38 giu. 39 apr. 31 apr. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uvoo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arrancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 mar. 36 mar. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 34 giu.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle con zucca e taleggio	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 37 set. 36 nov. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 34 giu. 39 ott.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uvoo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arrancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 37 set. 36 nov. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 34 giu. 39 ott.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spagnetti velocissimi ai finferli. Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle con zucca e taleggio Tagliatelle ai gamberi e carciofi	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 nov. 33 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 34 giu. 39 ott. 40 dic.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con con e uovo Minestra rustica con pane e di ave, mandorle e ricotta Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle con zucca e taleggio Tagliatelle ai gamberi e carciofi Tagliatelle con sugo di alici e limon	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 34 set. 36 mar. 32 lug. 40 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 34 giu. 39 ott. 40 dic.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di peperoni, rucola e sgombri Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra tiepida di zucchine Orecchiette con crema di fave, mandorle e ricotta Pasta con pomodorini gialli, zenzero e vongole Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatelli al pesto di frutta secca Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle con zucca e taleggio Tagliatelle ai gamberi e carciofi Tagliatelle con sugo di alici e limon Vellutata di patate, broccoli e baco	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 40 dic. 6 a 30 feb. 6 36 otb.
Focacce con indivia belga Francesino con cicorie, tonno e mozzarella Insalata di melone con feta Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di patate, ceci e puntarelle Insalata di speck e melone Pizzette con rucola e bresaola Sformatini di zucchine e gamberi Zucchine novelle in pastella PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI Cappellacci con ricotta e bacon Crema di patate e funghi con "zattera" di grissini Crespelle di mozzarella e rucola Cuscus con zucchine e pecorino fresco Farfalle con calamari e spinaci Fettuccine di Campofilone con pescatrice Fusillini, olive e zucchine Insalata di riso, con fave, indivia e quartirolo Mezze penne pomodoro e limone Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con pane e uovo Minestra rustica con con e uovo Minestra rustica con pane e di ave, mandorle e ricotta Pasta con sedano e salmone Polenta bianca, taleggio e datterini Risotto all'arancia Scialatielli al pesto di frutta secca Spaghetti con prosciutto al vino rosso Spaghetti velocissimi ai finferli Spätzle alle olive con calamaretti Spätzle con zucca e taleggio Tagliatelle ai gamberi e carciofi Tagliatelle con sugo di alici e limon	o.36 apr. 20 gen. 35 mar. 28 lug. 26 feb. 38 giu. 30 set. 31 lug. 32 mar. 32 apr. 35 mag. 44 dic. 27 ago. 28 ago. 23 gen. 24 ago. 32 mag. 35 apr. 36 nov. 36 mag. 43 dic. 37 giu. 32 apr. 40 ott. 40 dic. 6 a 30 feb. 6 36 otb.

Disembre 2016



Monge Natural Superpremium

IL PET FOOD 100% MADE IN ITALY CON LA CARNE COME 1° INGREDIENTE

I nuovi croccantini Monge sono gli unici arricchiti con **X.O.S. prebiotici naturali** per un intestino più sano.

più carne, meno cereali

SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI









SECONDI DI PESCE	04 :	NUOVI SPUNTI	pag. mese	TARTINE VERTICALI DI NATALE		Rognone nella rete	56 apr.
Cartoccio di spigola	34 giu.	CAPESANTE, SNACK IN CONCHIG	ELIA	Tartine di pan brioche con gelato	59 dic.	Torta di latte	57 apr.
Frisella, polpo e zucchine	28 lug.	Capesante al curry con crema		e melagrana	59 aic.	Triglie aromatiche	55 apr.
Involtini di spada e verza	00	di riso al cocco	29 gen.	Tartine di pan brioche con panna, arancia e amaretti	59 dic.	Zuppa di orzo e legumi	53 apr.
con scamorza affumicata	23 gen.	Capesante con arancia		Tartine di pane ai cereali	 uic.	PERLE DI MARE E FIUME	
Orata allo zenzero con riso aromatico	33 set.	e salsa di avocado	28 gen.	con salmone, mango, burro salate	58 dic	Bicchierini con uova di salmone	64 apr.
Orata con finocchi al limone	35 set. 35 apr.	Capesante con germogli	20	Tartine di pane bianco con coppa	o• u.o.	"Carpaccio" di manzo	
Pesce spada al latte di cocco	υυ αρι.	di ravanello	29 gen.	e robiola	58 dic.	con composta di rabarbaro	~~
e vaniglia	32 mar.	Capesante gratinate con zucchine e salsa allo yogurt	29 gen.	Tartine di pane integrale		e bottarga di tonno	63 apr.
Rana pescatrice in foglie di verza	40 nov.	Capesante in padella	23 gen.	con barbabietola e tofu	59 dic.	Insalata di carciofi e bottarga di muggine	62 apr.
Salmone, uova e salsa di yogurt	36 ott.	con panna acida e sedano	28 gen.	Tartine di pane per tramezzini		Ravioli con uova di lompo	60 apr.
Saltimbocca di rana pescatrice		Capesante su bruschetta		con spinaci, caprino e ribes	58 dic.	Risotto al lime, uova di salmerino	bu apr.
con scarola	26 feb.	e uova di quaglia	28 gen.			e di aringa	61 apr.
Trancio di spada impanato e fagiolini	32 lua.	TENTAZIONE BACON		SUGGESTIONI	pag. mese	Scampi alle tre uova	
"Trecce" di orata con le vongole	36 mag.	Bacon con polpo e zenzero	35 feb.	UN'ARANCIA AL GIORNO		•	apı.
SECONDI DI CARNE, UOVA E FORM	IAGGIO	Bacon in duetto con pollo	35 feb.	PER VIVERE MEGLIO		TUTTO IL BUONO DEI BACCELLI Bruschetta con vignarola e burrata.	52 mag
Cotolette di maiale con radicchio	20 gen.	Bacon lessato in insalata		Milkshake alle mandorle, arance	44	Cuscus con baccelli crudi e cotti	51 mag.
Cotolette di tacchino		con mela verde	35 feb.	e carote Polpo con salsa verde e gelatina	44 gen.	Frittatina con lardo	
con mele all'aceto	30 set.	Bocconcini di bacon caramellati	34 feb.	di pane all'arancia	42 gen.	Gnocchi di patate e fave	JJ Illay.
Crostoni di pane fritto con carciofi	29 feb.	Corona di bacon con uova cremos	e 34 feb.	Sgombro arrostito con purè	∓Z gc⊓.	al cacio e pepe	
Frittata alta con melanzane	37 giu.	Snack con frutta secca e bacon	34 feb.	al succo di arancia e carote	43 gen.	Hummus di fave e dukka	
Frittata di cipolle e cuscus	34 set.	CONLEUOVA		Zuppetta di broccoli e vongole	J	Insalata con fragole marinate	
Frittata di erbe di campo con Sbrinz	.36 mar.	Cubetti di frittata primaverile	40 mar.	con passatelli all'arancia	41 gen.	e ricotta di capra	_ 55 mag.
Hamburger di pollo con scarola		Uovo al tegamino classico	40 mar.	IL FASCINO ELEGANTE		Tempura verde con maionese	
Insalata di pollo, papaia e avocado	31 lug.	Uovo sodo goloso	40 mar.	DELLA SELVAGGINA		al basilico	53 mag.
Insalata di pollo, taccole e avocado	.35 mag.	Uovo strapazzato dolce e ricco	40 mar.	"Aperti" di capriolo	49 gen.	A OGNI PANE LA SUA ZUPPETTA	
Involtini di maiale con pane	-	TAGLIATELI TUTTI A STRISCE		Carciofi agli agrumi ripieni di fagian		Pane all'anice	61 mag.
al pomodoro	35 mar.	Albicocche caramellate	41 apr.	Cinghiale con frutta fresca	50 gen.	Tigelle ai semi di girasole	
Millefoglie di pollo, verdure		Frittura di ortaggi e salsa all'aglio		Pernici ripiene di nocciole e porri_	51 gen.	Zuppetta di asparagi	_
e scamorza	28 ago.	Manzo marinato e salsa al peperon		Terrina di lepre e cipolle caramellate	e 48 gen.	con dragoncello	62 mag.
Rotolo di frittata con ricotta	0.4	Pollo arrostito alle spezie	41 apr.	IL BUON AUGURIO DELLE LENTICO	95 00 T	Zuppetta di carote con zenzero	62 mag.
e carciofi	24 gen.	Seppie con pinoli e basilico	41 apr.	Bavarese di lenticchie		Zuppetta di cipollotti con curcuma	
Tagliata di anatra con asparagi	36 apr.	Spigola al frutto della passione	41 apr.	con cavolo cappuccio	55 gen.	e pane gratinato	_ 63 mag.
Tomini in crosta di pasta sfoglia	24 ago.	LA TENERA FORZA DEI GERMOGL		Crema bruciata di lenticchie	57 gen.	Zuppetta di finocchio con patate	1000
Torta rovesciata di zucchine e speck		Crema di burrata		Gallette di lenticchie verdi	57 gen.	viola e cipolla rossa	_ 63 mag.
Vitello alla birra	39 nov.		43 mag.	Pâté di lenticchie e bacon	57 gen.	Zuppetta di mango, pere, mele	
Vitello con pompelmo e valerianella	30 feb.	Granatine con vinaigrette		Torta all'olio, lenticchie e noci	56 gen.	e fragole	_ 63 mag.
Vitello in pastella con riso soffiato	32 mag.	•	43 mag.	Umido di lenticchie	1000	Zuppetta di pollo, carote e spinaci_	62 mag.
VERDURE		Involtini di salmone impanati	42 mag.	con ali di pollo speziate	54 gen.	TORTA IN SCENA	
Barba di frate e salsa al limone	36 mar.	Primo sale e vellutata di piselli	43 mag.	Zuppa di lenticchie verdi		Cream cheese con frutti di bosco	66 mag.
Carote, barbabietola e salsa di noci		Tartare di pomodoro	42 mag.	con dadini di mais	53 gen.	Mousse di cioccolato e composta	
Crudità di verdure e crema		IN COMPAGNIA DEI NACHOS		SORPRESE DI CARNEVALE		di rabarbaro	_ 66 mag.
alla ricotta	32 mag.	Nachos con ananas arrostito,	1E aiu	Bignè di azuki con crema di pere	46 feb.	Mousse di pistacchi	
Finocchi gratinati	24 gen.	peperoncino e cipollotto Nachos con battuto di pomodoro,	45 giu.	Castagnole di gamberi	46 feb.	e fragole fresche	67 mag.
Insalata di papaia	27 ago.	acciughe e olive nere	44 giu.	Chiacchiere ripiene di zucchine	_46 feb.	Pan di Spagna	66 mag.
Insalata di sedano, piselli,		Nachos con crema di fave e cumin	-	Struffoli di ceci caramellati	46 feb.	CILIEGIE, UNA TIRA L'ALTRA	
finocchio e uova	32 apr.	Nachos con leche de tigre	o 40 giu.	UNA PENTOLA DA CONDIVIDERE		Ciliegie agrodolci	
Insalata mista croccante	35 mar.	e capesante	45 giu.	Fondue bourguignonne	53 feb.	con caprino fresco	55 giu.
Teglia di verdure invernali	43 dic.	Nachos con "salsa bolognese"		Fonduta al cioccolato	55 feb.	Fagottino croccante e crema di gorgonzola	_ 53 giu.
Torta friabile con indivia		e fontina	45 giu.	Shabu shabu	51 feb.	Filetto di maiale con salsa	gu.
e formaggio	_40 ott.	Nachos con tartare di vitello	Walle -	LE MERAVIGLIE DEL GORGONZOL		di ciliegie alla birra	52 giu.
Verdure estive e cucunci	37 giu.	alle due senapi	44 giu.	Cartellate al gorgonzola	60 feb.	Gelato fior di capra e miele	92 giu.
DOLCI E BEVANDE		INSALATE DI CEREALI		Casoncelli al gorgonzola	OU ICD.	con salsa di amarene al Porto	54 giu.
Albicocche ripiene	32 lug.	Orzo campagnolo	40 lug.	con salsa di porro	58 feb.	Mangia e bevi con ciliegie e anguria	
Ananas caramellato e ricotta		Pasta mediterranea	40 lug.	Crema all'avocado e gorgonzola	61 feb.	Mostarda di ciliegie	_ 55 giu.
profumata	40 nov.	Quinoa ortolana	40 lug.	Gorgonzola su uova affogate	G i ico.	Tagliolini saraceni in insalata	51 giu.
Bastoncini croccanti	20	Riso aromatico	40 lug.	gratinate, con patate	57 feb.	ALLA SCOPERTA DELLE ALTRE FAR	-
con prugne secche	30 set.	BATTUTE AL COLTELLO	A.V	Mattonella di gorgonzola con frutta		Bicchieri con riccioli di frolla di riso	IINE
Cannolo di panettone con la crema	43 dic.	Battuta di cavallo al lime	32 ago.	secca e cereali croccanti	61 feb.	e crema al mais	62 giu.
Cannolo di sfoglia con more e ricotta	28 lug.	Battuta di frutta mista	33 ago.	Salsa al gorgonzola e yogurt	61 feb.	Cantucci di riso e avena	_ 3
Ciambella di zucca e mela	44 dic.	Battuta di melone e olive	32 ago.	Strudel salato al gorgonzola	24%	con mandorle	61 giu.
Crema di latte con datteri freschi	44 dic.	Battuta di pollo e fontina	33 ago.	con cappuccio e mela	59 feb.	Crespelle con scampi e ricotta	
Crema di ricotta, zenzero e ribes	40 alc. 38 giu.	Battuta di polpo e lamponi	33 ago.	DELICATE ARMONIE DI PASQUA		di bufala	57 giu.
Frittelle di mele all'amaretto	36 glu. 39 nov.	Battuta di tonno e sesamo	32 ago.	Aperitivo con praline di tuorlo	54 mar.	Grissini di farina di miglio	
Frollini con mascarpone	24 gen.	CON I WÜRSTEL, NON SOLO HOT		Arrosto di agnello	_ 58 mar.	nello speck	59 giu.
Gelato di yogurt con pasta fillo	∡→ yen.	Mini spiedini di sandwich ai würste		Fagottini con sorpresa	56 mar.	Lasagnette di miglio e avena	E0:
e pesche saturnine	.31 lug.	Patate farcite con würstel e infornat		Gusci pralinati e spuma	00	con besciamella al mais	_ 58 giu.
Lasagnette dolci di pasta fillo e mele		Riccioli di würstel con bretzel	38 set.	al cioccolato bianco	60 mar.	Spätzle di grano saraceno con verdure	60 giu.
Macedonia con sciroppo		Rosette di würstel nella sfoglia	38 set.	Ovette nei nidi di carciofi e sfoglia,	_ 58 mar.		gu.
di fichi d'India		Tartare di würstel con verdure e ris		Spaghetti alla chitarra burro		CETRIOLO, VERDE CHE DISSETA	
Macedonia di finocchi e frutta		Toast con würstel, zucchine	301.	e maggiorana	57 mar.	Barchette di cetriolo farcite di pane alla mediterranea	49 lug.
al miele	26 feb.	e formaggio	38 set.	IL PANE DI PRIMAVERA		"Gazpacho" di cetriolo con carote	Jug.
Macedonia di pesche con sciroppo		SPAGHETTINI DI SOIA		Anelli ripieni di uova e carciofi	64 mar.	e germogli	47 lug.
al sedano	28 ago.	Spaghettini di soia con aglio,		Brioche dolce con albicocche	64	Insalata fredda di malloreddus	
Mangia e bevi al caffè	.36 mag.	olio e peperoncino	46 ott.	e arancia candita	64 mar.	e cetriolo	51 lug.
Mousse facile di cioccolato		Spaghettini di soia con alghe,		Panini dolci al papavero e cannella		Involtini di cetriolo ripieni di quinoa	-
con caffè	40 ott.	funghi e salsa di soia	47 ott.	Spiga con cipollotti e prosciutto	64 mar.	e ricotta con salsa di lamponi	50 lug.
Mousse leggera al cioccolato	25	Spaghettini di soia con arancia	4.0	DOLCI TROPICI		"Moscow Mule"	51 lug.
e lamponi	35 mag.	e Grand Marnier	46 ott.	Crema di avocado e latte di cocco	75 mar.	"Roll" con cetriolo e avocado	48 lug.
Palline di ricotta, meringa	29 feb.	Spaghettini di soia con bacon	47	Crostata meringata con crema		Tzatziki di cetriolo con mandorle	-
e salsa al caffè	36 ott.	e aceto balsamico	47 ott.	al mangostano	74 mar.	e mango	51 lug.
Pere con crema al Marsala		Spaghettini di soia con gamberi	47 ott.	Girelle di sogliola con salsa al frutto		MANGIA & BEVI	
Perche farcite all'amaretto	34 set.	e sesamo Spaghettini di soia con zafferano		della passione	72 mar.	Estratto di peperone e mango	
Purè di castagne e mascarpone al miele	36 nov.	e salsiccia	47 ott.	Insalata di papaia e gamberi	75 mar.	con pomodori e gamberi	54 lug.
Sorbetto di latte di mandorla	24 ago.		Tr Ott.	Risotto giallo al mango con raspadura	71 mar.	Estratto di uva con melone e crème	
Sorbetto di melone al miele	34 giu.	PATATE RIPIENE Patata con cipolla e gorgonzola	45 nov.	Sorbetto di pitaya al miele	ı ılıdı.	de cassis	57 lug.
Sorbetto rapido di fragole e cassis		Patata con cipolia e gorgonzola	44 nov.	con salsa alla papaia	73 mar.	Frullato di melone e albicocche	57 lug.
Spiedini di frutta impanati al cocco		Patata con pesto e yogurt Patata con salmone e agrumi	44 nov. 44 nov.	Traminer Royal al succo di guava	75 mar.	Frullato di papaia, cocco	E4:
Spuma al mascarpone con colomba		Patata con salmone e agrumi Patata con salsiccia e fontina	44 nov. 44 nov.		• mai.	e maracujá con ribes	54 lug.
			44 nov. 45 nov.	A TAVOLA CON I ROMANI	52 apr.	Gelato e more con frullato di pesche	54 lug.
Tortine di mais e yogurt con le mele Tortine facili con i fichi	20 gen. 27 ago.	Patata con tonno e porro Patata con uova strapazzate e brie		Acciughe di Nicomede Bietole con i porri	52 apr. 54 apr.	Pomodoro, mozzarella al basilico e frisella	54 lug.
TOTALIE INCHI COLLI HICHI	∠ / duo.	r atata con uova Strabazzare e brie	TIOV.	DIETOIE COLLI DOLLI	J4 dDI.	C II ISCIId	J4 IUU.

Disembre 2016

Per un 2017 migliore, SCEGLI l'Agenda del Cuove



Un vademecum da portare Gli occidentali hanno l'ora, ma non hanno mai il tempo. Gundhi con te, un regalo speciale da fare ad un amico GENNAIO 2017 Mercoledi 11 Uno strumento utile per dire ALT alla pigrizia Ogni mese una ricetta sana, Con un contributo ogni settimana minimo di un consiglio di salute 15 euro*

RICHIEDILA SUBITO!

MODALITÀ DI CONTRIBUTO

- bollettino di c/c postale n. 50 29 42 06 intestato a: ALT Onlus via Ludovico da Viadana, 5 20122 Mllano
- · carta di credito (Carta Attiva ALT CartaSi MasterCard Visa) chiamando in Associazione al n. 02 58 32 50 28
- · assegno bancario non trasferibile intestato ad ALT Onlus
- · bonifico bancario IBAN IT 38 V 05048 01604 000000013538 Banca Popolare Commercio e Industria Agenzia 4 20123 Milano · online su www.trombosi.org

I fondi raccolti aiuteranno ALT a finanziare il R.I.T.I. Registro Italiano Trombosi Infantili.

ALT - Associazione per la Lotta alla Trombosi e alle malattie cardiovascolari - Onlus Via Ludovico da Viadana, 5 - 20122 Milano Tel. 02 58 32 50 28 - Fax 02 58 31 58 56 www.trombosi.org - alt@trombosi.org

* I contributi versati ad ALT sono deducibili in conformità alle norme vigenti.











Succo di mirtilli, panna e crumble		Torta di pandoro con panna		Tinca in carpione (ricetta classica)	66 set.	Spaghetti a cacio e pepe	49	mar.
di mais	57 lug.	e lamponi	79 dic.	Carpione di zucchine, melanzane		Tiramisù in bianco	47	apr.
Yogurt al caffè con cereali e gelato		Vellutata di finocchio	77 dic.	e zabaione alle erbe	69 set.	Tiramisù tradizionale	47	apr.
al pistacchio	54 lug.	MELAGRANA. PREZIOSI CHICCH		Maiale in carpione all'orientale	69 set.	Asparagi, crema inglese		
CAPPERI!		Aperitivo al sambuco e Prosecco		Sgombri in carpione all'arancia,		e polvere di bacon	49	maa.
Filetto di maiale in crosta	42 ago.	Composta di mele e Bonarda	86 dic.	finocchi e spezie	68 set.	Asparagi alla Bismarck		mag.
Gelato fior di cappero	45 ago.	Cuscus con calamari e broccoli	86 dic.	Pasta al forno (ricetta classica)	74 ott.	Pesce, pomodoro ghiacciato,		, mag.
Panino farcito con sgombri,	. ugo.		83 dic.	Paccheri ripieni di merluzzo e rucol	a 76 ott	cipolla all'aceto e pane	40	giu.
prosciutto e pomodori	40 ago.	Delizie di pollo con chips		Pasticcio di pasta, mozzarella e alio		Sardenaira		giu. giu.
Peperoni ripieni	44 ago.	Dolce di grano cotto	86 dic.			Vellutata di datterini,		giu.
		Girelle di sogliole e gamberi	81 dic.	Timballi con salsiccia	77 ott.		45	lug.
Risotto alla ricotta e basilico	.41 ago.	Risotto alla raspadura	82 dic.	Sbrisolona (ricetta classica)	70 nov.	gnocchetti e seppia		
Sogliola con zucchine fritte	39 ago.	Torta "magica"	84 dic.	Barrette di sbrisolona al pistacchio		Pappa al pomodoro	45	lug.
COZZE, CONCENTRATO DI MARE		CROSTACEI, DURI DAL CUORE TE	NEDO	e cioccolato bianco	73 nov.	Vellutata di ceci		_
Bocconcini di cozze e zucchine	53 ago.	Aragosta, porcini e carciofi	89 dic.	Sbrisolona con crema e ananas	72 nov.	con crespelle e pane		7 ago.
Cozze farcite, bacon e albicocche	51 ago.	Insalata di scampi, mela e avocado		Sbrisolona mignon al formaggio		Pane e panelle	37	7 ago.
Cozze gratinate con patatine e mais			92 dic.	con frittatine	72 nov.	Galletto, salsa ristretta		
		con vinaigrette al tartufo	92 dic.			e mimosa bianca	45	set.
Insalata agra di verdure e cozze	53 ago.	Lasagne con granchio e ribes	00 1:	IN VIAGGIO		Pollo alla Marengo	45	set.
Linguine su crema di pomodoro,	40	allo Champagne	90 dic.	RICETTE ITALIANE	pag. mese	Crumble, mele, pinoli,		
acqua di mare e cozze	49 ago.	Tournedos di astice	00 1:	Borlenghi (Emilia Romagna)	79 nov.	uvetta e gelato	51	ott.
Spiedini pastellati di cozze		in salsa di agrumi	89 dic.	Budino di farro (Toscana)	83 ott.	Strudel classico	51	ott.
e mozzarella	50 ago.	IN BIANCO E ROSSO			63 Ott.	Sardine fritte in gelatina di aceto		nov.
Vellutata speziata con cozze		Crostata di goji e ribes	95 dic.	Coniglio di sciara con olive	77			
e riso nero	52 ago.	Mini pudding con coni		e pere (Sicilia)	77 apr.	Sarde in saor		nov.
VI ASPETTO PER IL BRUNCH		al cioccolato e frutta	95 dic.	Gnocchi al radicchio (Veneto)	89 mar.	Crema bruciata di cardi e pera		dic.
Insalata con salmone marinato,		Tartufini al cioccolato bianco	96 dic.	Perciatelli al nero di seppia (Abruzzo	o)_ 81 mag.	Carnucieddi	53	3 dic.
noci e maionese all'avocado	51 set.	Triangolo di pan di Spagna	olo.	Péta (Veneto)	_109 dic.			
Omelette con pomodoro,		ai lamponi	97 dic.	Polpo all'agliata (Sardegna)	77 feb.	IN LEGGEREZZA	pag.	mese
Emmentaler e polvere di caffè	50 set.			Taròz (Lombardia)	77 set.	Agrumi e succo allo zenzero	123	3 feb.
Pancake con miele al rosmarino		COTECHINO, RE DI CAPODANNO		Tirtlen (Trentino-Alto Adige)	69 ago.	Crema di semolino, cime di rapa	120	ieb.
e lemon grass	.47 set.	Cotechino e lenticchie	102 dic.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			110	
		Crema e cotechino croccante	100 dic.	Triiddi (Campania)	71 gen.	e polpo		gen.
Ricotta al profumo di limone e olive	48 set.	Cubi di frittata	101 dic.	Zerri fritti (Toscana)	73 lug.	Gelo di arancia, mela e datteri	112	2 gen.
Sfogliatelle farcite di fragole	F0 .	Millefoglie di lasagne	102 dic.	Zuppa di lenticchie di Castelluccio		Insalata di cavoli e finocchio		
e crema alla lavanda	52 set.	Mini cheesecake	100 dic.	di Norcia Igp (Umbria)	75 giu.	con pera		3 gen.
Torta salata con fichi, caprino					_	Orata con papaia, sedano e quinos	123	feb.
e nocciole	49 set.	Spiedini di frittelle con tomini	99 dic.	VOCAZIONE GOURMET	pag. mese	Orzo, catalogna e verdure crude	123	feb.
CUCINA EBRAICA, IL SAPORE		Tartine morbide	101 dic.		49 ott.	Pollo allo yogurt e insalate amare		
CUCINA EBRAICA, IL SAPORE DELLA RITUALITÀ		Terrina cremosa con insalata		Arrosto con porcini				gen.
Aliciotti con indivia	56 set.	di mele e sedano	99 dic.	Budini di riso fiorentini	44 apr.	Riso integrale e insalata mista	!!3	gen.
Frizinsal o Ruota del faraone	58 set.			Croccante di mandorle	51 dic.	OU DI OIDI		
Hallot	56 set.	ALTA CUCINA FACILE	pag. mese	Farfalline al sugo saporito	47 mag.	SU DI GIRI	pag.	mese
			66 lug.	Fregola, involtini di spada		Belvedere Spritz	30	ago.
Haroseth	57 set.	Club sandwich		e ratatouille	43 set.	Bianconiglio	30	gen.
Jewish brisket	60 set.	Galantina di pollo	70 set.	Insalata di polpo mediterranea	35 ago.	Bloody Berry		giu.
Mafrum	58 set.	Île flottante	82 mar.			Bramble		2 dic.
Pizzarelle con il miele	61 set.	Pesca Melba	62 ago.	Pasticcio con zucca e funghi	47 nov.			
Shakshuka	59 set.	Pollo alla Kiev	70 apr.	Peach cobbler, dolce di pesche	47 giu.	Caminetto		feb.
		Salmone freddo alla parigina	68 giu.	Pho Bo, brodo, manzo, verdure		Cocktail Champagne	62	2 dic.
IL PICCOLO, GRANDE POTERE DEI			70 feb.	e tagliolini di riso	33 gen.	Dalla A alla Z	38	3 mag.
Cialdine ai semi misti	_ 57 ott.	Tournedos Rossini		Ravioli di patate speziati	40 feb.	Dilemma		2 nov.
Crema di semi di girasole e zucca,		Uovo in raviolo	54 dic.	"Spaghettoni" di melanzana		Estremo Oriente		set.
yogurt e frutta	57 ott.	Zabaione	65 gen.	con gamberi e pomodoro	43 lug.			
Focaccine con semi di lino	55 ott.			Yassa di pollo	46 mar.	Florida		2 dic.
Pesce impanato	57 ott.	SCUOLA DI CUCINA	pag. mese	rassa di polio	TO IIIai.	Milano		2 ott.
Riso arrostito ai semi con ragù	07 Ott.	Brasato al vino rosso	67 nov.	INIVIACCIO		Natural Spritz	30	ago.
di maiale	54 ott.		O7 110V.	IN VIAGGIO RICETTE STRANIERE	pag. mese	Negroni	62	2 dic.
Sformatino di melanzana	0 4 Ott.	Manzo al vino rosso con cipolle	60			Panarea	36	set.
		e funghetti	69 apr.	Capuns (Svizzera)	125 feb.	Pritz		nov.
con semi misti		"Ratatouille"	66 giu.	Coca de trampó (Spagna)	_ 131 ott.			2 mar.
Torta di pesche e semi	56 ott.	Scaloppine di vitello al vino bianco	o 69 apr.	Crostata lievitata ai mirtilli		Rapa Nui		
IL LATO AFFETTUOSO DEL CIOCCO	DLATO	Stinco di maiale alla birra	68 nov.	(Repubblica Ceca)	127 set.	"Rob Roy"		3 mag.
Biscottini ai tre cioccolati	68 ott.	Strisce di sogliola, panna		Dampfnudeln (Germania)		Romeo		6 feb.
Ciambella fondente alle noci	67 ott.	e vino bianco	69 apr.	Fideus a la cassola (Spagna)	141 mar.	Santiago Sour	30	gen.
Crema cotta al cioccolato	66 ott.				139 mar.	Shirley Temple	62	2 dic.
		3 VARIAZIONI SU	pag. mese	Insalata Xatò (Spagna)	ISS Mar.	Skinny		apr.
Crostata "caprese"	.64 ott.			Msemen, crespella sfogliata	44E .			apr. Bapr.
Fagottini di brioche con gianduia	64 ott.	Canederli (ricetta classica)	60 gen.	(Marocco)	115 gen.	Spring's Dream		
Millefoglie al cioccolato	_64 ott.	Canederli ai gamberi	00	Pane alle pere (Svizzera)	127 feb.	Stinger		2 dic.
LA BONTÀ DEL PIEMONTE		con bisque ristretta	63 gen.	Pannekoek (Paesi Bassi)	121 lug.	Tomato French) giu.
Crema di topinambur con baccalà	54 nov.	Canederli di bietole e formaggi		Paštrovski makaruli (Montenegro)_	117 ago.	Tuttifrutti	34	1 lug.
Il gran bollito misto di Mariuccia	58 nov.	su vellutata di zucca	62 gen.	Pounti (Francia)	135 mag.	Vendemmiando		2 ott.
Lasagnetta di farro con ragù	JU 110V.	Canederli di pandoro su crema		Risotto e luganiga (Svizzera)		Yellow Passion		2 mar.
di piccione	54 nov.	inglese al mandarino	63 gen.	Spätzle alla bavarese (Germania)	127 glu. 133 apr.		-	
		Valdostana (ricetta classica)	66 feb.			LI CONOSCI DAVVERO?	pac	. mese
Tartare di cardo con uovo cremoso	34 nov.	Fagottini di tacchino		Tanjia (Marocco)	117 gen.			
Tortino di mele con gelato		con cime di rapa	69 feb.	Trippa alla maniera di Porto		Frittata di albumi con asparagi	131	apr.
e salsa alle nocciole	58 nov.	"Hamburger" di patate	69 feb.	(Portogallo)	139 nov.	Gelato allo yogurt con salsa		
CASTAGNE, TESORO DEL BOSCO		Trota con cuore di porri e caprino				di ciliegie all'aceto		I mag.
Castagne sciroppate al rum	65 nov.			IERI E OGGI	pag. mese	Gnocchetti di patata e batata		3 nov.
Crema di castagne con polpettine		Plum cake (ricetta classica)	78 mar.	Boccone della crocerossina	119 gen.	Hamburger di coniglio con taccole	123	giu.
Crêpe con agrumi e castagne	65 nov.	Plum cake all'olio e cacao	80 mar.	Costata di manzo "Pedavena"	133 ott.	Insalata di uova con orzo e verdure		
		Plum cake alla greca con feta e oliv		"Dolce bianco" al cucchiaio	141 nov.	Lasagne di carasau, spinaci e toma		
Frittelle d'autunno	64 nov.	Plum cake marbré al tè Matcha	81 mar.					mar.
Ravioli di castagne, zucca e caffè	61 nov.	Vitello tonnato (ricetta classica)	72 mag.	Dolce Principe di Piemonte	123 lug.	Maiale glassato con verdure		
Sformatino alle castagne		Anatra "agrumata"	74 mag.	Insalata di Natale	186 dic.	Peperoni con patate e scamorza		lug.
e maionese di carote	63 nov.		75 mag.	La falsa lapide	137 mag.	Pollo con misticanza e sgombro		3 giu.
Spiedini di marroni e pancetta	65 nov.	Tacchino allo yogurt		Lingua in agrodolce	129 feb.	Pollo marinato ai frutti di bosco	113	ago.
LA MAGIA DEL PRANZO DI NATALE		Tonno "vitellato"	75 mag.	Pasticcio di maccheroni	129 giu.	Risotto con sgombro e zucchine		set.
Alberello di bignè con crema		Carpaccio (ricetta classica)	62 lug.			Tagliolini all'aceto con ragù di alici		
al limone	72 dic.	Carpaccio di anguria al rosmarino		Ratafià di lamponi	119 ago.	e peperoni		I mag.
		con crema di avocado	65 lug.	Sapore e colore	137 apr.	Torta di melassa		mar.
Involtini di bietola con crema di cec		Carpaccio di carote, mela verde		Toast rapido e raffinato	129 set.	iorta di Hiciassa	137	mdi.
Millefoglie di patate	_ 66 dic.	e nocciole	64 lug.	Uova alla Manon	143 mar.	EATTO IN CACA		maa
Oca ripiena	_ 70 dic.	Carpaccio di palamita	With 2			FATTO IN CASA		• mese
Raviolini di cappone in brodo		con salsa esotica e grana	65 lug.	SUPER POP	pag. mese	Crema di nocciole	34	1 nov.
alla cannella	_66 dic.	Parmigiana di melanzane				Gelatine di frutta	48	dic.
Terrina di zucca e ricotta	66 dic.	(ricetta classica)	58 ago.	Lenticchie, spigola e salsa al vino	35 gen.	Pomodori pelati		set.
		Lasagne alle melanzane	61 ago.	"Ravioli" di ananas e barbabietola	12 4-1	Senape		2 ago.
A NATALE, SUCCESSO SICURO IN				con ricotta profumata	43 feb.			
Mini panettoni gastronomici	77 dic.	Parmigiana nel risotto	60 ago.	Salsa cacio e pepe con spaghetti	40	Sgombri sott'olio		lug.
Rotolo di merluzzo con i finferli	_ 78 dic.	Tortini di alici, melanzane, burrata	61 ago.	croccanti	49 mar.	Tomato ketchup	32	2 giu.

Disembre 2016



A NATALE, FIDATI DI CHI DI REGALI SE NE INTENDE.

Fai sentire le persone che ami uniche stupendole con un kit nascita, del latte terapeutico o, perché no, con 40 polli. Riempi il mondo di gioia: fai i tuoi regali con la **Lista dei Desideri** di Save the Children.

È facile, originale e fa tanto bene al cuore.

SCEGLI UN REGALO SU savethechildren.it/listadeidesideri





NON PERDETE IL NUMERO DI

semalo se de la comercia del la comercia de la comercia del la comercia de la comercia del la comercia de la comercia de la comercia del la comercia de la comercia del la comercia d

CONTAMINAZIONI DA ORIENTE

Ma anche dal Nord Europa e dal Sud America, per condire il pesce con fantasia



SPUNTINI E CONVIVI

Uova cotte nel panino o maiale in crosta? A scelta, secondi piatti per appetiti grandi e piccoli

DOLCI DI TENDENZA

Pasta choux e un ripieno spumoso: ecco gli éclair, delizia francese che sta conquistando l'Italia



Una collezione di strumenti per la cottura realizzati in (TerraSana) argilla da fiamma di alta qualità



- Per cottura sulla fiamma, piastra elettrica, forno tradizionale e microonde.
- Subito pronta all'uso.
- Non assorbe odori, ne grassi o liquidi.
- Mantiene un giusto grado di umidità interna cuocendo in modo naturale ogni alimento, conservandone inalterato il sapore originario.
- Eccellente resistenza allo shock termico e meccanico.
- Nickel free.

www.wald.it

CREMA NOVI. BONTÀ NATURALE, DA SEMPRE



È ricca di fibre

È fonte di Magnesio

CremaNovi

SENZA GRASSI DIVERSI

NEL CACAO E NELLE NOCCIOLE

SPECIALITÀ DA SPALMARE

È ricca di insaturi più salutari dei grassi saturi

Con il 45% delle migliori nocciole delle nostre colline

Senza grassi diversi da quelli per natura presenti nelle nocciole e nel cacao

